|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| no-photo |

|  |
| --- |
| [**crayon_rouge Commenter la recette**](http://www.cuisineaz.com/recette_abonne_fiche.asp?recette_id=10961) |

|  |
| --- |
| **Ingrédients :**- 800 g de fruits frais (fraises, framboises, kiwis, abricots, etc...) - 400 g de sucre en poudre- 2 dl de crème entière liquide |

 |

|  |
| --- |
| **Glace aux fruits sans sorbetière de Micheline** |
| **Pour 1 litre Préparation : 10 min Cuisson : 5 min Réfrigération : 4 à 5 h**  |
|   | **Préparation :**Coupez les fruits et mettez-les dans une casserole.Ajouter le sucre, écrasez un peu et faites cuire 2 min.Passez au mixer. Laisser refroidir 5 min puis passez au tamis.Ajoutez la crème sans la fouetter.Mettez au congélateur. (Pas besoin de sorbetière) |   |

 |