|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | 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) |  | |