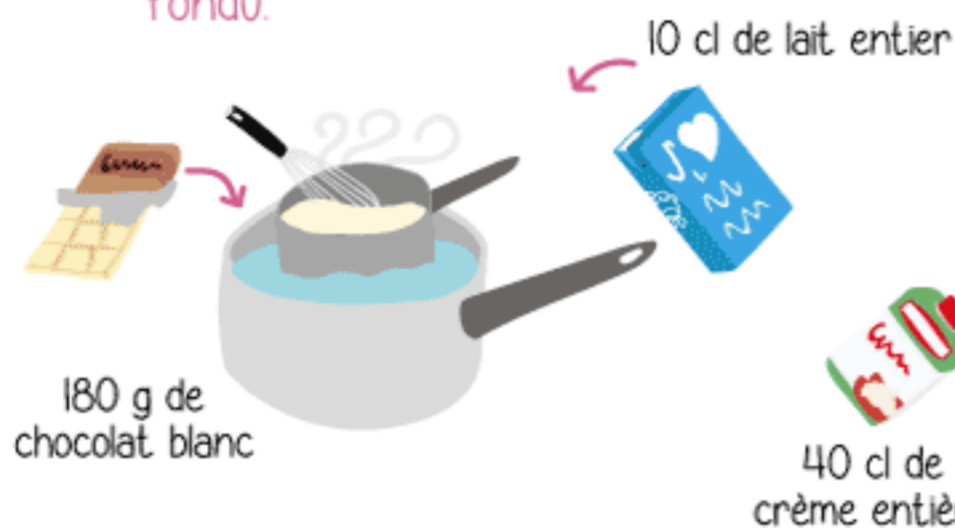


Pour 6 personnes

# Glace chocolat blanc framboise (sans sorbetière)



- 1 Faites chauffer le lait en évitant l'ébullition. Ajoutez le chocolat blanc et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.



- 2 Fouettez la crème entière froide en chantilly bien ferme, puis, incorporez-la au mélange précédent.



- 3 Dans une boîte hermétique, alternez la chantilly et les framboises. Placez-la au congélateur.



- 4 Lorsque la glace a pris tout en restant encore souple, ajoutez le coulis de framboise et mélangez délicatement. Remplacez la boîte au frais.



## ASTUCE

Pour une glace aérienne, ne pas trop « travailler » votre préparation !

