

# Crème glacée aux fruits rouges

Rafraîchissante ! En crème glacée ou en version frozen yogurt !

4 - 6 portions



Débutant

up to 20 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

300 gr. de fruits rouges surgelés (framboises, mûres, myrtilles...)

250 gr. de yaourt nature (type yaourt grec par ex.)

125 gr. de crème fraîche épaisse

1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker

2 c. à s. de miel

2 c. à s. de jus de citron

Placez les fruits dans la cuve de votre blender. Mixez les fruits rouge avec tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange assez lisse. Placez la crème glacée dans une sorbetière et turbinez env. 30 min.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez la crème dans un récipient, placez au congélateur pendant au moins 3 heures en remuant plusieurs fois au cours de la prise au froid.

Sortez la crème glacée 20 min. avant dégustation.

Pour réaliser un frozen yogurt, mixez les fruits congelés (ou à peine décongelés), versez dans des verres et servez aussitôt !

### Conseils

- Décongelez toujours vos aliments au réfrigérateur et non à température ambiante.