



Glace au melon

Une glace au melon qui fait fondre

20 Min.

Temps de préparation



320 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

50 g de sucre

1 gousse de vanille, coupée dans le sens de la longueur, pulpe raclée

1 limette bio, zeste râpé, tout le jus

0.2 dl d'eau

700 g de melon cantaloup, en cubes **De saison**

2 dl de crème entière

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

Récipient plat d'une contenance d'environ 1 l, adapté à la congélation

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire cuire le sucre et tous les ingrédients jusque et avec l'eau jusqu'à obtention d'un sirop. Mettre le melon dans un récipient haut, verser le sirop dessus et réduire finement en purée. Ajouter la crème et réduire une nouvelle fois brièvement en purée. Verser la masse dans le récipient, recouvrir et faire congeler pendant env. 5 heures, en remuant toutes les 30 à 45 min. avec un fouet. Ou faire congeler la masse dans une machine à glace jusqu'à ce qu'elle soit tartinable.