

GLACE AUX NOIX

Ingrédients :

1 boîte de lait nestlé concentré sucré
3 blancs d'œufs
250 ml de crème fraîche
noix et noix de pécan

Faire mijoter la boîte de lait fermée au bain marie 2h30mn

Battre les blancs d'œufs en neige

Griller les noix et les écraser

Ouvrir la boîte de lait, mélanger la crème, les noix et les blancs d'œufs.

Mettre dans un moule à cake beurré ou huilé la préparation puis au freezer au moins 12 h.

Nappage :

75g de sucre vergeoise

50g de beurre doux

150 ml de crème

vanille

faire fondre doucement

Ou vous pouvez l'accompagner d'un coulis de fruits rouges.

OU

Coulis :

Mixer 250-300 g de fruits rouges ou de la framboise avec du sucre glace