Fruits: inutile d'espérer un sorbet correct (et encore plus pour les glaces) avec des fruits sans g
sucre. Préférez les bien mûrs.
Cacao: sans sucre.
Chocolat: 60% de cacao minimum.

RECETTES GLACES

GLACE À LA BANANE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
3 bananes (vraiment) bien mûres 100g de sucre 350ml de lait 100ml de crème fraiche	Mixez le tout. Passez le jus pour éliminer toutes trac grumeaux. Mettez le tout dans la turbine et faîtes turbin Dégustez votre glace à la banane.

GLACE BANANE ET FRAISE :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
2 bananes (vraiment) bien mûres 100g de sucre 350ml de lait 100ml de crème fraiche 100g de fraises	Mixez les bananes, le sucre le lait et la crèm Passez le jus pour éliminer toutes trac grumeaux Mixez légèrement le jus et les fraises (rester des morceaux de fraises) Mettez le tout dans la turbine et faîtes turbin Dégustez votre glace banane-fraise. Pour un mélange plus onctueux, utilisez du glace.

GLACE AU CHOCOLAT :

INGRÉDIENTS	PREPARATION
6 jaunes d'œufs 200g de sucre 1/2l de lait 300ml de crème fraiche liquide 100g de cacao non sucré	Faites bouillir le lait.. Battez les jaunes et 150g de sucre jusqu que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao et mélangez. Versez le lait doucement en remuant pour o une préparation bien liquide. Refaites chauffer l'ensemble à feu doux pou épaississe (sans le faire bouillir). Laissez refroidir ce jus. Battez énergiquement (un batteur électri c'est bien pratique) la crème et le reste de suc Incorporez au jus. Mettez le tout dans la turbine et faîtes turbine Dégustez votre glace chocolat.