



Glace aux myrtilles et sirop de sureau

Ingrédients (pour env. 1 l de glace)

600g de myrtilles fraîches
👉 de la famille Gerber de Signau (BE)

1/2 dl de sirop de fleurs de sureau
👉 de la famille Gerber de Signau (BE)
30 g de sucre en poudre

250 g de yogourt nature

1 dl de crème

Temps de préparation ⌚ env. 1 heure

Verser les myrtilles dans un grand saladier.

Ajouter le sirop et le sucre dans les myrtilles et bien mixer le tout dans un blender ou à l'aide d'un mixer.

Ajouter le yogourt dans le mélange de fruits et mixer légèrement pour mélanger le tout.

Fouetter la crème et l'ajouter au mélange de fruits.

Verser le mélange dans la sorbetière, laisser remuer pendant 20-30 minutes, puis placer au congélateur jusqu'au moment de servir.

Ou bien verser le mélange dans un récipient en acier chromé, le placer dans le congélateur 4 à 6 heures en remuant toutes les 30 minutes.

Laisser la crème glacée dégeler légèrement. Former des boules et servir avec des myrtilles fraîches arrosées de sirop de fleurs de sureau.

👉 Préparation avec des myrtilles congelées :
Bien mixer les myrtilles congelées avec tous les ingrédients (crème liquide). Servir de suite en tant que semi-congelé ou mettre au congélateur un moment afin de pouvoir former des boules.

Famille Gerber
Hintere Böschmatt 325
3534 Signau
031 543 23 73
gerberhof@outlook.com