

# Glace Fraises & rhubarbe

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min*

*Congélation : 3 h minimum ou 35 min en sorbetière*

## Ingrédients :

- 350g de rhubarbe épluchée*
- 350g de fraises*
- 1 filet de jus de citron*
- 2cs de sucre*
- 20cl de crème liquide 30% mat. grasse*



*Ustensile spécifique : une sorbetière !!*

## Réalisation :

- Laver, essuyer et éplucher les fruits.*
- Les mettre dans une casserole en petits morceaux, ajouter les 2cs de sucre en poudre et le citron.*
- Laisser compoter à découvert durant 15 à 20 min, ajouter un peu d'eau si nécessaire.*
- Mélanger régulièrement.*
- Passé ce temps, laisser refroidir cette compote.*
- Si besoin, la passer au mixer.*
- Monter la crème en chantilly.*
- Mélanger cette chantilly à la compote bien froide.*
- Mettre en sorbetière et faire turbiner entre 30 et 40 min.*

*Déguster sans modération !*