

## **Glace minute aux framboises**

### **Ingrédients:**

Petits fruits congelés (framboises)

Crème anglaise

Un peu de sucre en poudre (quantité au goût selon l'acidité des fruits)

### **Étapes:**

Mettre les fruits congelés dans le robot culinaire.

Partir le robot et verser de la crème anglaise, graduellement, jusqu'à obtention d'une texture lisse de crème glacée. Ajouter un peu de sucre en poudre (au goût).

**Note:** Prendre soin d'arrêter le robot quelques fois afin de déloger les fruits qui demeurent au fond du bol (avec une cuillère). Cela permet d'ajouter moins de crème anglaise. De cette façon, la consistance sera assez ferme pour pouvoir former des boules.

Servir et déguster immédiatement.

Source: Nicolas Moreau

Par: [Blanc-manger](#)