

## Glace aux leckerli et gingembre

Mise en place et préparation: env. 30 min.

Prise au congélateur: env. 3 heures

Pour env. 4 dl

---

**3 dl d'eau**

**3 c. s. de confiture  
de cynorhodon**

**150 g de «gingerli»  
(voir suggestion),  
4 réservés pour le décor,  
le reste grossièrement  
haché**

**50 g de gingembre confit,  
grossièrement haché**

---

**2 dl de crème**

**1.** Porter l'eau à ébullition avec la confiture. Mettre les «gingerli» et le gingembre dans un bol gradué, arroser avec 1,5 dl du liquide, bien mélanger. Faire réduire le reste à consistance de sirop, réserver. **2.** Mixer finement les «gingerli» et le gingembre avec le liquide, mettre dans un bol en inox, laisser refroidir. **3.** Fouetter la crème en chantilly (voir suggestions), incorporer délicatement à la masse, laisser prendre env. 3 heures à couvert au congélateur en remuant 2 ou 3 fois.

**Présentation:** façonner des boules de glace, dresser dans des coupelles, arroser avec le sirop de cynorhodon réservé. Décorer avec les «gingerli» réservés.

### Suggestions

- Les «gingerli» sont une spécialité de Bâle. A défaut, utiliser des leckerli.
- Si la glace est préparée dans une sorbetière, incorporer la crème liquide à la masse.

