

GLACE AU CURRY

Mise en place et préparation:
env. 10 min

Prise au congélateur: env. 4 h

**200 g de demi-crème
acidulée**

2 c. s. de curry
(p. ex. Caribbean)

¼ de c. c. de sel

1 dl de crème entière,
en chantilly

1. Mélanger demi-crème acidulée, curry et sel dans un bol en inox. Incorporer délicatement la chantilly avec une spatule en caoutchouc.

2. Prise au congélateur: env. 4 h à couvert, en brassant trois fois.

Préparation à l'avance: env. 1 semaine avant. Mettre la glace env. 15 min au réfrigérateur avant de servir.

Servir avec: lentilles aux légumes.

Portion: 176 kcal, pro 2 g, glu 3 g, lip 17 g



Glaces salées

Fini le temps où les glaces étaient forcément sucrées. Aujourd'hui elles s'invitent au menu en version salée. Et du coup forment un contraste intéressant avec les plats chauds. Notre glace au curry se marie bien avec les légumes ou encore avec des légumes étuvés ou grillés. Elle apporte aussi une petite touche originale à une crème de carottes ou de potiron.