

Recette : Glace à l'eau



Ingrédients :

- 200g de framboises (Congelé ou frais)
- 1 mangue mûre
- 1 citron vert
- 300ml d'eau
- quelque chose à sucrer, par exemple du sirop d'agave ou du sucre

Matériel :

- Gobelet doseur
- balance
- mélangeur à main
- Moules à glace ou gobelets en plastique
- Bâtonnets de glace
- gobelet haut
- Planche à découper
- Couteau



Versez 150 ml d'eau dans un grand gobelet



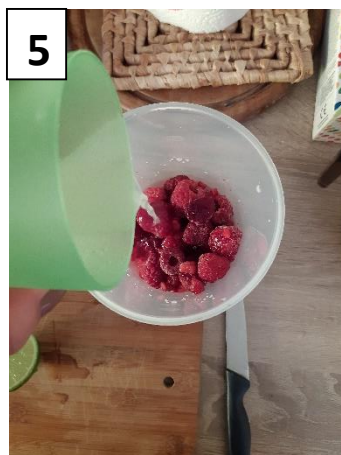
Ajoutez 200 g de framboises. Il faut les décongeler un peu si vous utilisez des framboises congelés



Coupez le citron vert en 2 moitiés



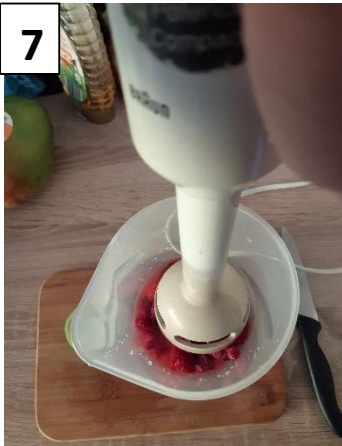
Presser le jus d'un demi-citron vert dans un gobelet.



Puis versez le jus de citron vert sur les framboises



Sucrez-le un peu avec du sirop d'agave.



7
Maintenant, réduisez le tout en purée



8
Remplissez les moules à glace jusqu'à la moitié avec la purée de framboises



9
Si vous n'avez pas de moules, vous pouvez également utiliser un pot en plastique ou un pot de yaourt



10
Pelez la mangue



11
Retirez le cœur de la mangue et coupez la pulpe en cubes



12
Versez 150 ml d'eau dans un grand gobelet et ajoutez la pulpe de la mangue



13
Pressez à nouveau le jus d'un demi-citron vert dans un gobelet

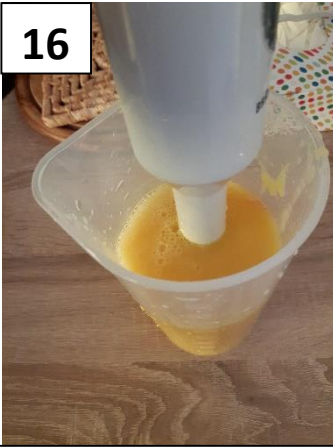


14
Puis versez le jus de citron vert sur la mangue



15
Ajoutez un peu de sirop d'agave

16



Réduisez le tout en purée

17



Maintenant, remplissez les moules à glace ou les gobelets avec la purée de mangue. Si vous utilisez un gobelet, mettez un bâtonnet de glace dans le gobelet

18



Placez maintenant la glace dans le congélateur et laissez-la congeler pendant au moins 4 à 6 heures.



Et hop! Bon
appetit !

