

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



1

Versez 150 ml d'eau dans un grand gobelet



2

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



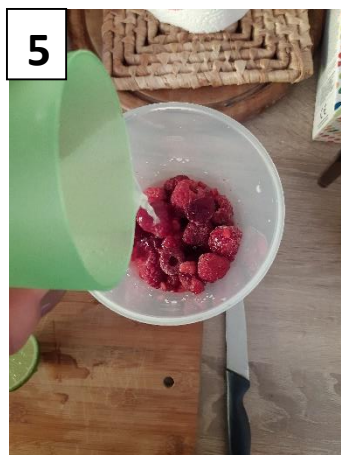
3

Coupez le citron vert en 2 moitiés



4

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



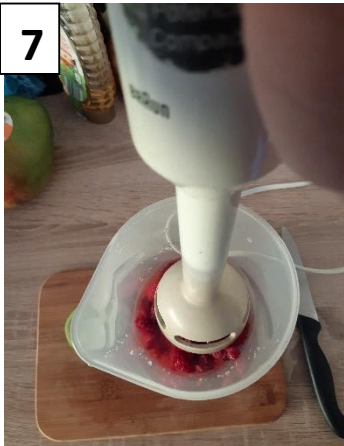
5

Puis versez le jus de citron vert sur les framboises



6

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

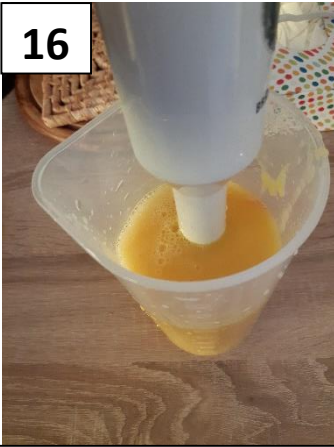
Puis versez le jus de citron vert sur la mangue



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.



**Guten
Appetit !**

