KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Glace à l'orange

Temps de préparation: 3 h. · Niveau de difficulté: très facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pièce Grandes oranges naturelles
60 g Sucre
1 c.à.c Sucre vanillé
4 c.à.s. Lait ou lait de coco
150 g Crème fouettée ou crème de soja

Préparation

Coupez l'écorce des oranges et gardez-les, grattez soigneusement la pulpe et passez-la au tamis, vous aurez besoin de 250 ml de jus d'orange.

Portez le lait à ébullition avec les deux sucres et laissez mijoter pendant environ 1 minute.

Ajoutez le jus d'orange, remuez et laissez refroidir.

Fouettez la crème ou pesez la crème en spray sur la balance de cuisine, puis incorporez-la rapidement au bouillon d'orange.

Remplir les écorces d'orange avec le mélange et placer au congélateur pendant au moins 3 heures.

Vous pouvez relever le goût de la glace à l'orange avec une pincée de cannelle ou ajouter quelques feuilles de mélisse finement hachées.