

LES MAXI CONSEILS

Ce mois-ci, on va réussir...

4 recettes glacées

C'est l'été, il fait chaud. Rien de mieux qu'une recette complètement givrée, pour se rafraîchir et épater toute ta famille. Hop, en cuisine!



YAOURT À LA FRAISE

Rouge de plaisir. Rince 250 g de fraises et congèle-les pendant 2 heures. Mixe-les avec 2 yaourts grecs nature et 3 cuillères à soupe de sucre. Dépose des fraises et une feuille de menthe sur le yaourt glacé.



GLACE À LA VANILLE

On en est maboule! Fais bouillir 50 cl de lait avec 1 gousse de vanille fendue. Dans un saladier, bats 6 jaunes d'œufs avec 140 g de sucre. Verse le lait chaud, remets le tout à feu doux, et fouette jusqu'à épaississement (ça ne doit pas bouillir). Hors du feu, ajoute la crème Fleurette (25 cl) et remue. Place le tout au congélateur pendant 1 heure, puis mixe. Répète cette dernière étape au moins deux fois.



MILK-SHAKE À LA VANILLE

Ça va secouer! Mixe 50 cl de lait avec un litre de glace à la vanille. Ajoute 3 gouttes de vanille liquide. Puis sers ton mélange dans des verres. Décore avec de la chantilly et des copeaux de chocolat. Enfin, pense aux pailles!



BANANA SPLIT

Pour avoir la banane. Dans chaque assiette, coupe une banane en deux dans le sens de la longueur. Puis place dessus 3 boules de glace : chocolat, vanille et fraise. Nappe le tout de chocolat fondu et ajoute de la chantilly. Bonne dégustation.



ET AU FAIT...

Pour faire de la chantilly maison, il te faut un batteur électrique, de la crème liquide bien froide, un sachet de sucre vanillé et du Chantifix. Bats le tout jusqu'à ce que la crème épaississe. Bon ap!

