

## La glace aux fraises des petits gourmands

Préparation : 30 mn

Cuisson : 0

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 600 g de fraises nettoyées
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1 citron

Préparation :

Battre la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle épaississe. Puis réservez la au frais.

Battre le blanc d'œuf en neige dans un autre saladier puis peu avant la fin , ajouter une cuillerée à soupe de sucre et réserver également au frais.

Mixer les fraises, le jus de citron et le reste de sucre au blender , ajouter la crème battue et le blanc en neige. Faire tourner le blender pour que tout soit bien mélangé, mais pas trop longtemps pour ne pas en faire de la soupe.

Verser le tout dans un récipient, et hop au congélateur.

Moi , je la sors une demie heure t° ambiante avant de la déguster ,  
Bon régal