



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 500 g de fraises
- 200 g de mascarpone
- 50 g de sucre impalpable
- Jus de 1 citron
- 2 grandes feuilles de basilic frais

La star de la recette



☆ 20 cl de crème entière
Authentique Carlsbourg

Glace fraise basilic

La préparation

- Équeutez les fraises et coupez-les en morceaux. Versez-les dans le bol d'un blender.
- Ajoutez le sucre impalpable, le jus de citron et le basilic.
- Mixez jusqu'à obtention d'un coulis lisse.
- Fouettez la crème et le mascarpone en chantilly. Mélangez délicatement la chantilly et le coulis de fraise.
- Versez la préparation en sorbetière et faites turbiner jusqu'à obtention de la glace.
- Versez la glace dans une boîte pour congélation, fermez et placez 5 heures au congélateur avant de servir.

Le dressage

- Servez la glace dans un pot, un cornet ou sur une galette et ajoutez de la crème chantilly Carlsbourg.

Bon appétit !