



## La glace parfaite au yaourt parfumée aux agrumes



### Ingrédients :

3 yaourt nature - 1 orange non traité -  
2 citrons verts - 80 g de sucre en  
poudre - 30 g de sirop de glucose  
déshydraté - 10 cl de crème liquide -  
2 sachets de gourmandise glaces.

1. Prélever le zeste de l'orange et des citrons verts. Presser les agrumes.
2. Dans un saladier, mélanger avec les zestes et le jus des agrumes tous les autres ingrédients.
3. Laisser reposer la préparation au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis passer au tamis afin d'enlever les zestes.
4. Verser dans la sorbetière, faire tourner pendant une vingtaine de minutes.
5. Et avec quelques fraises au sucre, pour le premier vrai déjeuner sur la terrasse dans le jardin, c'est parfait !!!

**Le secret d'une glace bien moelleuse, sans cristaux et avec une texture parfaite : les sachets de gourmandises glaces et le sirop de glucose déshydraté distribués par la société Demarle qui permettent d'améliorer la texture des glaces maison et leur conservation**

Audrey Bourdin

Mail : [piaugeard.audrey@wanadoo.fr](mailto:piaugeard.audrey@wanadoo.fr) - Blog : <http://audreycuisine.canalblog.com>