

Betty Bossi

Décllic fraîcheur



Le coup de pouce gourmand



Glace à la banane

🕒 5 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

3 bananes
50 g de sucre glace
1 c. s. de jus de citron
5 dl de demi-crème

Mixer les bananes avec le sucre et le jus de citron. Incorporer la crème, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.

Glace aux SNICKERS®

🕒 10 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

250 g de SNICKERS®
4 dl de lait
4 dl de crème entière
100 g de sucre glace

Hacher grossièrement les SNICKERS®, mélanger avec lait, crème et sucre glace, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.



Glace stracciatella

🕒 45 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

2 gousses de vanille
5 dl de lait
4 jaunes d'œufs frais
100 g de sucre

100 g de chocolat noir
2½ dl de crème entière
2 dl de crème double

1. Fendre les gousses de vanille dans la longueur, gratter les graines. Amener lait, jaunes d'œufs, sucre et graines de vanille au seuil de l'ébullition sur feu moyen en remuant. Éloigner la casserole du feu, continuer à remuer env. 2 min, passer au tamis dans un bol à bec verseur, laisser refroidir.

2. Hacher finement le chocolat, l'incorporer à l'appareil avec la crème entière et la crème double, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.



Glace à la mangue

🕒 45 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

3 dl d'eau
200 g de sucre

1 mangue
1 c. s. de jus de citron
4 dl de crème entière

1. Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min, laisser refroidir.

2. Peler la mangue, couper la pulpe en morceaux, ajouter au sirop avec le jus de citron, mixer. Incorporer la crème, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.



Sorbet aux myrtilles

🕒 45 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

3 dl d'eau
250 g de sucre

600 g de myrtilles surgelées,
légèrement décongelées
2 c. s. de jus de citron

1. Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min, laisser refroidir.

2. Ajouter les myrtilles au sirop avec le jus de citron, mixer, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.

Sorbet abricot-gingembre

🕒 45 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

500 g d'abricots
2 dl d'eau
300 g de sucre

2 cm de gingembre
2 c. s. de jus de citron

1. Couper les abricots en morceaux, porter à ébullition avec l'eau et le sucre dans une casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, laisser mijoter env. 5 min, laisser refroidir.

2. Râper finement le gingembre, l'ajouter avec le jus de citron, mixer, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.

Sorbet «Spritz»

🕒 45 min + 1 h de prise en glace

Pour env. 1 litre

2 dl de vin blanc
ou de jus de raisin blanc
2 dl d'eau
200 g de sucre

2 dl de Sanbittèr
1½ dl de jus d'orange

1. Porter vin, eau et sucre à ébullition dans une casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, laisser mijoter env. 2 min, laisser refroidir.

2. Ajouter le Sanbittèr et le jus d'orange, verser dans la cuve amovible. Faire prendre en glace.

Yogourt aux framboises

🕒 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

100 g de framboises
50 g de confiture de framboise
5 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme

Mélanger les framboises et la confiture, répartir dans les pots. Remuer le lait et le yogourt dans un bol à bec verseur, répartir dans les pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt 8 heures. Retirer, mettre env. 6 h au frais.



Yogourt Caramello

🕒 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

120 g de caramel aux amandes enrobé de chocolat
(p. ex. Daim)
4 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
2 dl de crème entière

1. Hacher grossièrement le caramel aux amandes, répartir dans les pots.
2. Remuer lait, yogourt et crème dans un bol à bec verseur, répartir dans les pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt env. 8 heures. Retirer, mettre env. 6 h au frais. Bien mélanger le yogourt avant de servir.

Yogourt pomme-pavot

🕒 10 min + 8 h d'incubation + 6 h au frais

Pour 2 pots d'env. 4½ dl

200 g de compote de pommes
1 c. c. de graines de pavot
5 dl de lait entier pasteurisé
180 g de yogourt nature ferme
3 c. s. de sucre

Mélanger la compote de pommes et les graines de pavot, répartir dans les pots. Remuer lait, yogourt et sucre dans un bol à bec verseur, répartir dans les pots, refermer avec les couvercles. Placer les pots l'un sur l'autre dans la sorbetière-yaourtière, fermer avec le couvercle. Laisser incuber le yogourt env. 8 heures. Retirer, mettre env. 6 h au frais. Bien mélanger le yogourt avant de servir.