

## Glace au fromage blanc et vanille



- 350 g de fromage blanc
- 15 cl de lait
- 90 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 sachets de Gourmandises glace

Fendez la gousse de vanille en 2 et grattez les graines, portez à ébullition le lait avec la vanille. Laissez infuser jusqu'à refroidissement.

Mélangez le fromage blanc avec le sucre, les sachets Gourmandises. Filtrez le lait et ajoutez-le à la préparation. Laissez poser 15 à 20 mn au frais.

Mettez dans votre machine à glace le temps nécessaire à la prise de la glace (environ 30 mn). Servez aussitôt ou conservez la glace dans une boîte au congélateur.

*Le Flo des saveurs Juillet 2012*