# GLACE A LA MURE

Ingrédients :

- 10cl de lait demi-écrémé
- 80grs de sucre en poudre
- 1/2 citron jaune
- 150grs de yaourt nature (fait maison pour moi)
- 1 blanc d'oeuf avec une pincée de sel

Préparation :

- Porter le lait à ébullition, ajouter le sucre et mélanger.

- Presser le jus d'un 1/2 citron pour en extraire le jus.

- Verser le yaourt nature dans un saladier, le fouetter. Y ajouter le lait sucré et le 1/2 jus de citron. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant environ 1/2 heure.

- Laver les mûres et les essayer brièvement, puis les ajouter délicatement à la préparation. J'ai choisi de passer un peu la préparation au mixeur plongeant, ce qui n'était pas fait dans la recette d'origine, j'ai préféré cette solution pour avoir une glace sans trop de mûres entières. Maintenant, vous faites comme vous voulez.

- Mettre la préparation en sorbetière et faire fonctionner celle-ci pendant environ 15 minutes. Pendant ce temps, monter un blanc d'oeuf en neige avec une pincée de sel, puis l'ajouter dans la sorbetière, sans mélanger et turbiner à nouveau pendant 1/4 d'heure. Placer la glace dans un récipient en plastique (je garde les boîtes des glaces du commerce, cela fait très bien l'affaire !) et mettre au congélateur après avoir lissé la surface. Sortir la glace 5 à 10 minutes (selon la chaleur extérieure) avant la dégustation !

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »