



Glaces

Glace coco à l'antillaise



4h

30 min

0

3h30

317

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la glace

60 cl **Lait de coco**
400 g **Lait concentré sucré, entier**
1 **Citron(s) vert(s)**
2 pincée(s) **Cannelle en poudre**
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
12 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Noix de coco rapée**
1 branche(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation de la glace

- 1 Prélever le zeste du citron vert à l'aide d'une râpe.
- 2 Verser le lait de coco et le lait concentré sucré dans un saladier.
- 3 Ajouter le zeste de citron, l'extrait de vanille, la cannelle et la muscade. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Recouvrir de film alimentaire, laisser reposer pendant 30 minutes au frais.
- 5 Au bout de ce temps, ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 6 Verser l'appareil dans la cuve d'une sorbetière, faire tourner pendant 30 minutes.
- 7 Transvaser le mélange dans un bac à glace et laisser reposer au freezer pendant 3 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Former des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace, les déposer dans des coupes individuelles.
- 2 Parsemer de noix de coco et décorer avec un peu de menthe fraîche. Servir sans attendre.