



Glace Mandarine à la crème

1/2 litre de jus de mandarines
1 jus de citron
1 dl de crème
120 g de sucre

Pressez les mandarines et le citron.

Filtrer le jus à travers un chinois.

Dans une casserole, faites fondre à feu doux le sucre avec 2 dl de jus de mandarine.

Quand le sucre est dissous, retirez du feu et laissez refroidir.

Mettre tout le jus ainsi que la crème dans le bac de la sorbetière et laisser tourner environ 40 minutes jusqu'à ce que la glace ait doublé de volume et soit prise.

Idéal pour les mandarines givrées.