



GLACE CITRON COCO

Glace citron coco, sans sorbetière, à base d'ingrédients simples comme le jus de citron et le lait de coco, avec un peu de sucre (miel, sirop)

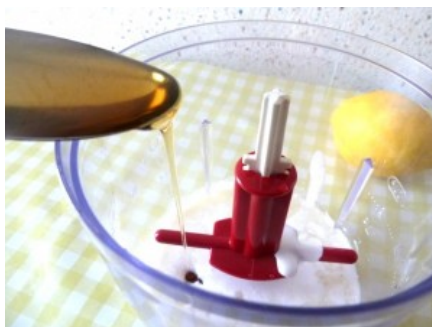
120 ml Lait de coco
1 jus Citron (s)
2-3 c à s miel



 5 minutes
 1 personne



1. Mélanger au mixeur le lait de coco, citron



2. Ajouter le miel



3. Mixer longuement afin d'obtenir une texture mousseuse



4. Mettre dans un bol et placer au congélateur



5. Utiliser un minuteur pour remuer la glace vivement toutes les 15 minutes pendant les 2 heures qui suivent. On observe la glace se former peu à peu.



6. Au bout de deux heures elle est presque à point.



7. Servir au bout de 2 h 30 environ. Elle sera assez tendre. Si la glace doit rester longtemps au congélateur par la suite, la sortir du congélateur au moins 30 minutes avant de la déguster.