Glace maison sans sorbetière

1L de crème liquide entière – 4 blancs d’œufs – sucre glace – agréments : extrait de vanille, chocolat en poudre et en morceaux, pate à tartiner, etc.

ATTENTION : pour faire le mélange il faut un grand (grand) saladier, sinon on ne s’en sort pas…

Avant toutes choses placez votre crème et votre récipient pour faire de la crème fouettée (bol de mixer ou saladier) dans le frigo 2h avant de commencer. C’est mieux aussi si vos œufs sont froids.

Versez 1/3 de votre crème dans votre bol de mixer (ou saladier) – Réservez le reste au froid – Montez votre crème en chantilly ferme. Reproduire l’opération avec l’ensemble de la crème. Mettre la chantilly au frais pendant le reste de la recette.

Montez votre 4 blancs d’œufs en neige avec une pincée de seul (ça monte toujours mieux).

Dans votre grand (grand) saladier, mettez votre chantilly puis ajoutez au fur et à mesure vos œufs neige avec délicatesse (comme pour une mousse au chocolat) ça ne doit pas casser les œufs. Une fois l’ensemble mélangé, ajoutez le sucre glace à votre convenance (selon si vous aimez très sucré ou peu). Ce mélange c’est la base de la glace. Ensuite dans chaque boite en plastique (qui va au congélateur) vous allez faire votre mélange pour donner le parfum de votre glace. Chocolat en poudre, Cookies, extrait de vanille liquide, etc. Ce qui est bien c’est d’avoir une base vanille si vous ajoutez des cookies ou des morceaux de chocolat. Placez vos boites au congélateur au moins 12h avant consommation.

Lassi à la mangue

Fromage blanc 0% – sucre en poudre, Mangue fraiche – lait (1 verre)

Eplucher et découpez la mangue. Mettre dans un mixer touts les ingrédients et mixer pendant un certain temps. Si c’est trop pâteux, n’hésitez pas à ajouter du lait. C’est un genre de milkshake finalement mais sans la glace ^^.

Roulés au fromage frais

4 tranches de jambon blanc dégraissé et sans couenne – 1 pot de fromage frais de votre gout (ail et herbes, poivre, piment…)

Tartinez chaque tranche de jambon avec votre fromage. Roulez-les et coupez de petites tranches. Pour maintenir les rouleaux en place, piquez-les avec un pique en bois, ou équivalent. On trouve des alternatives assez sympathiques dans le commerce maintenant.

Verrines de tomates

Tomates – Concombre – Chapelure – fromage blanc 0% – Farine – margarine – parmesan râpé – St Moret à 8% – feuilles de menthe

– curry en poudre.

Dans un saladier, versez 50g de farine, 50g de margarine, 50g de chapelure et 50g de parmesan. Mélangez le tout pour obtenir une pâte type crumble. Dispersez la pâte à crumble sur du papier cuisson et faite la cuire pendant 30min à 180°. Réservez.

Ébouillantez votre tomate 30sec et passer la à l’eau glacée pour l’éplucher. Découpez en petit dés. Réservez.

Dans une assiette creuse, mettre 2CS d’huile d’olive, du basilic frais émincé et quelques câpres. Assaisonnez à votre gout. Ajoutez les dés de tomates et laissez mariner pendant 30min.

Lavez votre concombre et épluchez le 1 coup sur 2. Épépinez-le, et coupez-le en petits dés. Faites le dégorger sur du papier absorbant. Ajoutez le concombre dans la marinade.

Dans un bol, mettre une à 2 portions de st moret et environ 60g de fromage blanc. Assaisonnez. Mélangez bien le tout pour obtenir une pate onctueuse. Ajoutez une pincée de curry en poudre.

Dans votre verrine, placez votre crème au fond, puis une couche de crumble (assez fine), puis une couche de légumes et une couche de crumble (assez fine). Terminez par une touche de crème au curry et plantez-y une feuille de menthe.

Laissez au frais environ 10min et servir.