

Glace au yaourt



Ingrédients (4 personnes) :

- 1 blanc d'oeuf
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 15 g de sucre en poudre
- 15 g de sucre glace
- Quelques morceaux de fruits de saison (optionnel)
- 250 g de yaourt nature ou parfumé Blanc des Pyrénées

Battre le blanc d'oeuf en neige avec le sel et le jus de citron. Lorsqu'il commence à mousser ajoutez le sucre en poudre, puis le sucre glace tout en continuant de battre jusqu'à l'obtention d'un blanc bien ferme.

Incorporez délicatement le yaourt préalablement égoutté. Si vous avez choisi d'y ajouter des morceaux de fruits, c'est maintenant ! Versez dans une sorbetière. Mettez celle-ci en marche pendant 20 à 25 minutes pour une glace onctueuse.

Si vous ne possédez pas de sorbetière, versez la préparation dans un bac en métal, placez-le au congélateur pendant environ 3 heures et mélangez toutes les 45 minutes.

[Imprimer](#)