



Après toutes les recettes fraises-asperges de la Fraich'attitude, je reviens à une association de parfum beaucoup plus classique mais pas désagréable non plus.

## **COUPE GLACEE AU TOURON FRAISES ET FRAMBOISES**



Pour 6 personnes:

Pour la glace:

- ½ l de lait entier
  - 50 g de sucre + 80g pour le coulis
  - 100 g de turrón tendre (nougat espagnol)
  - 6 jaunes d'œufs
  - 10 cl de crème fleurette
- 
- 2 barquettes de fraises (mara des bois par exemple)
  - 1 barquette de framboises

### Réalisation de la glace:

Faire fondre le turrón dans le lait et réaliser une crème anglaise telle que vous la faites d'habitude.

Quand elle nappe la cuillère, arrêter la cuisson, faire refroidir et mettre au frigo avant de turbiner .

Réserver la glace au congélateur si on ne l'utilise pas tout de suite mais penser à la sortir avant de préparer les coupes ou les verres (c'est meilleur si elle est un peu moelleuse).

Lavez très rapidement les fraises et les sécher sur un papier absorbant.



Avec le contenu d'une barquette et les 80 g de sucre, réaliser un coulis, le passer au tamis pour enlever les petits grains. Le réserver au frais

Couper le reste des fraises en morceaux et mélanger les délicatement aux framboises.

Pour servir:

Mettre dans les verres ou coupes un peu de coulis, quelques fraises et framboises et une grosse boule ou quenelle de glace.

Remettre quelques fruits par dessus et servir.

Bien sûr, c'est délicieux avec des petits cannelés ou des tuiles. Vous pouvez trouver les recettes là: chez Mercotte, mais, est-ce bien utile de vous donner le lien? Vous la connaissez toutes et tous, bien sûr.