



-la veille, préparer le coulis de fraises : laver rapidement et équeuter les fraises, les mettre dans une casserole avec 4 cuillères à soupe de sucre et l'eau, à feu doux, laisser compoter environ 10 mn sans remuer. Presser les fraises pour qu'elles rendent leur jus, les enlever pour faire épaissir le sirop de fraises en un beau coulis. Réserver, couvert d'un film, au réfrigérateur.

-le lendemain, préparer la glace : couper la gousse de vanille en deux, et mélanger les graines extraites avec le mascarpone. Chauffez la moitié de la crème liquide avec le reste de sucre, afin que ce dernier fonde. Puis mixer cette préparation avec le mascarpone, et le reste de crème fraîche. Mettre cette préparation 1h au congélateur dans un plat rectangulaire. Sortir le plat, et verser la moitié du coulis en l'incorporant avec une fourchette ou un pic à brochette pour un effet marbré. Remettre au moins 3h au congélateur.

-Servir froid avec le reste du coulis.

#### Conseils, suggestions & astuces :

-vous pouvez remplacer les graines de vanille par de l'extrait de vanille, les fraises par d'autres fruits rouges de saison, et même utiliser des fruits congelés.

-pour ma part, le coulis a été fait le jour même, en utilisant des framboises congelées. J'ai mixé ma compotée pour garder aussi les fruits.

-j'ai incorporé à la préparation avant le 1<sup>er</sup> passage au congélateur quelques framboises congelées, et j'ai servi avec des framboises décongelées, et le coulis mixé.

# Crème glacée vanille & fraise

## INGREDIENTS:

- \*400g de fraises
- \*140 g de sucre
- \*4 càs d'eau
- \*200 g de mascarpone
- \*380 g de crème fraîche liquide entière
- \*1 gousse de vanille
- \*20 g de miel
- \*

## POUR 6 A 8 PERS

A faire la veille  
(si on veut !)

## USTENSILES

saladier, balance de cuisine, , plat rectangulaire, congélateur.