



# Crème glacée mangue pêche et fraise

## Ingrédients

- 1 sachet (600 g) de Symphonie aux 3 fruits MOOV!
- 1 boîte (14 oz/300 ml) de lait condensé sucré
- 2 tasses (500 ml) crème à fouetter (35%)
- 1/2 c. à thé (2 ml) vanille
- 2 tasses (500 ml) Fraises tranchées, bleuets sauvages ou framboises entières

Temps de réfrigération :

3 heures

Portions: 4 portions

Produit: Moov Symphonie aux 3 fruits

Code du produit: 01108

Classement: Mélanges de fruits

Format: 12 x 600 g

Conservation: dans un bol.

Garder congelé à 0°F ou -18°C ou moins.

Préparation: Prendre la quantité désirée et remettre

immédiatement au congélateur.

Produit non utilisé. Ne pas recongeler après le congélation.

Préparation: Fabriqué en France

Température de la pièce ou

utilisez-le congelé. Servez

de la même façon qu'un fruit

incorporez à votre recette préférée.

purée de fruits à

## Les étapes

Réduisez la Symphonie aux 3 fruits décongelée en purée au robot culinaire jusqu'à obtenir une consistance lisse. Grattez les bords du bol à la spatule en caoutchouc au besoin. Transférez dans un grand bol.

Ajoutez le lait condensé sucré, la crème à fouetter et la vanille et combinez bien.

Versez dans un plat de cuisson carré de 9 pouces (23 cm) et recouvrez d'une pellicule de plastique et placez bien à plat au congélateur. Congelez durant 3 heures, en remuant toutes les heures pour gratifier les cristaux des bords du plat vers le centre.

Au bout des 3 heures, remettez le mélange dans le robot culinaire et pulsez, jusqu'à ce qu'il soit lisse. Versez dans un plat recouvert de plastique et gardez au congélateur.

Pour servir, placez une cuillerée dans un bol et ajoutez une cuillerée de baies à chaque portion.

TRUCS: Pour une crème plus onctueuse, pressez la purée de fruits à travers une passoire.

TRUCS: Pour une version plus faible en gras, remplacez la crème à fouetter par de la crème de table (18%).

TRUCS: Si vous avez une sorbetière, sautez les étapes 3 et 4 et suivez les instructions du fabricant.

TRUCS: Pour obtenir la meilleure texture, grattez le dessus du mélange glacé avec une grande cuiller de métal pour servir dans les bols à dessert.

VARIANTES: Utilisez d'autres fruits congelés MOOVMC pour créer d'autres délicieuses combinaisons : mangue et framboises, mangue et bleuets, mangues et baies assorties.