

Faites des glaces avec le
LAIT CONCENTRÉ

sucré

Regilait

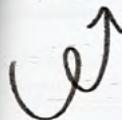


lait
Concentré
Sucré

**FORMAT
ÉCONOMIQUE**

300

L'INGRÉDIENT
MAGIQUE !



HÉ HO,
C'EST MON TUBE !

LES GLACES MAISON SE CONSOMMENT RAPIDEMENT POUR PROFITER DE LEUR DÉLICIEUSE SAVEUR ET DE LEUR TEXTURE ONCTUEUSE.



Quantité
6 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
6 H.



GLACE

à la pistache



Lait concentré sucré Régilait | 200 g |
Purée de pistache | 60 g |
Crème liquide bien froide | 40 cl |
Pistaches | 100 g |



- 1 Concasser grossièrement les pistaches.
- 2 Dans un saladier, mélanger la purée de pistache avec le lait concentré sucré.
- 3 Monter la crème en chantilly bien ferme.
- 4 Mélanger délicatement la chantilly avec le mélange lait concentré et pistache à l'aide d'une cuillère ou spatule.
- 5 Verser un tiers de la préparation dans un grand récipient, boîte ou moule à cake, et déposer un peu de pistaches concassées. Alternier les couches de crème et de pistaches.
- 6 Mettre au congélateur pendant 6 heures minimum.





GLACE

chocolat praliné

Lait concentré non sucré Régilait | 10 cl |

Chocolat praliné | 180 g |

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |



Quantité
8 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.

- 1** Faire fondre le chocolat praliné et le lait concentré, au bain-marie ou au micro-ondes. Bien remuer pour avoir un mélange homogène. Laisser refroidir.
- 2** Monter la crème en chantilly bien ferme. L'incorporer au chocolat fondu refroidi, délicatement à la spatule ou cuillère.
- 3** Répartir la préparation dans un plat, un moule ou dans une boîte. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4** Sortir la glace quelques minutes à l'avance pour faire des boules facilement.
- 5** Servir avec des noisettes concassées et des copeaux de chocolat.





Quantité
8 pers.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.

GLACE

à la fraise

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Fraises | 250 g |

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |



- 1** Laver, sécher, équeuter puis couper les fraises en morceaux. Les mixer en insistant bien.
- 2** Monter la crème en chantilly bien ferme.
- 3** Incorporer délicatement le lait concentré sucré à la chantilly.
- 4** Ajouter les fraises mixées et mélanger lentement pour garder un effet marbré.
- 5** Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 6** Sortir la glace du congélateur 10 minutes avant de la servir.
- 7** Ajouter éventuellement un peu de coulis de fraise sur les boules de glace.





GLACE

vanille

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |

Extrait de vanille | 2 c. à café |



- 1 Monter la crème liquide en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique.
- 2 Ajouter le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Mélanger soigneusement.
- 3 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4 Sortir et laisser à température ambiante 10 à 15 minutes avant de déguster.



Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.


Quantité
6 À 8 PERS.


Préparation
15 MN.


Repos
6 H.

GLACE

au chocolat



Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Cacao en poudre non sucré | 40 g |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |



- 1 Monter la crème très froide en chantilly.
- 2 Verser le lait concentré sucré dans un saladier et ajouter le cacao. Bien mélanger.
- 3 Incorporer ensuite la chantilly, délicatement à la spatule ou cuillère.
- 4 Répartir la préparation dans un plat, un moule ou dans une boîte. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 5 Sortir la glace quelques minutes à l'avance pour faire des boules facilement.

Note : Il est possible d'ajouter 2 cuillerées à soupe de liqueur de café au mélange lait concentré sucré/cacao. En plus de parfumer la glace, cela lui donnera une texture encore plus onctueuse. On peut aussi ajouter quelques pépites de chocolat.





GLACE

au citron

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |
Citrons bio | 2 |




Quantité
6 À 8 PERS.


Préparation
15 MN.


Repos
6 H.

- 1** Prélever le zeste des citrons et presser le jus.
- 2** Monter la crème liquide en chantilly.
- 3** Incorporer délicatement le lait concentré sucré puis le jus de citron et la moitié des zestes à l'aide d'une spatule.
- 4** Verser le mélange dans un plat allant au congélateur et parsemer la surface de la glace avec le reste des zestes de citron.
- 5** Placer au congélateur pour au moins 6 heures.
- 6** Sortir la glace 10 minutes avant dégustation afin qu'elle soit plus souple.





GLACE

rum-raisins

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |

Raisins secs | 125 g |

Rhum | 2 ou 3 c. à soupe |



Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.

La veille, faire macérer les raisins :

- 1 Dans un bol, mélanger les raisins et le rhum. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

Préparer la glace :

- 1 Monter la crème en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique.
- 2 Incorporer le lait concentré sucré. Ajouter les raisins secs. Mélanger soigneusement.
- 3 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4 Sortir et laisser à température ambiante pendant 5 à 10 minutes avant de déguster.



Quantité
6 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
6 H.

GLACE AU CAFÉ

éclats d'amandes et caramel

Lait concentré sucré Régilait | 397 g |

Caramel beurre salé Régilait | 60 g |

Café lyophilisé | 2 c. à café |

Crème entière liquide | 40 cl |

Amandes émondées entières | 50 g |



- 1 Mélanger le café lyophilisé avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède. Laisser refroidir.
- 2 Hacher grossièrement les amandes.
- 3 Monter la crème en chantilly bien ferme, à l'aide d'un batteur électrique.
- 4 Verser le lait concentré sucré dans un saladier et incorporer délicatement la chantilly. Ajouter le café dilué et mélanger délicatement. Tout en mélangeant, sans insister, ajouter le caramel beurre salé, en filet, pour créer des marbrures.
- 5 Répartir quelques cuillerées de la préparation dans une boîte, ou un moule, et parsemer d'amandes. Renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6 Mettre au congélateur pour au moins 6 heures, ou toute une nuit.
- 7 Sortir la glace une dizaine de minutes avant de la déguster.



GLACE À L'ANANAS

et caramel beurre salé

Lait concentré sucré Régilait | 200 g |
Caramel beurre salé Régilait | 50 g |
Ananas au sirop | 1 boîte (540 g poids net) |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |



Quantité
8 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
6 H.

- 1 Égoutter l'ananas. Couper les tranches en morceaux et les mixer, en insistant bien. Ajouter le lait concentré sucré et mixer à nouveau. Verser dans un saladier.
- 2 Monter la crème liquide en chantilly bien ferme. L'incorporer délicatement au contenu du saladier.
- 3 Faire couler le caramel beurre salé en mélangeant lentement de manière à garder un effet marbré.
- 4 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 5 Sortir la glace du congélateur 10 minutes avant de la servir.





Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.

GLACE

noix de coco

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Crème de noix de coco | 20 cl |

Crème entière liquide bien froide | 20 cl |

Noix de coco râpée (facultatif) | 2 c. à soupe |



- 1 Monter la crème en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique.
- 2 Ajouter le lait concentré sucré et la crème de noix de coco. Mélanger soigneusement. Incorporer la noix de coco râpée (facultatif).
- 3 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4 Sortir la glace quelques minutes avant de la servir.



Nappez les glaces avec les
PÂTES À TARTINER
gourmandes*

IRRÉSISTIBLE !



PRATIQUE !



*CAMEL BEURRE SALÉ, LAIT SPÉCULOOS OU CHOCOLAT NOISETTES.



Quantité
8 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
6 H.

GLACE AU BEURRE DE CACAHUËTE

et spéculoos

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Lait spéculoos Régilait

Beurre de cacahuètes | 130 g |

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |

Pépites de chocolat | 50 g |

Cacahuètes torréfiées | 70 g |



- 1** Mélanger le lait concentré sucré et le beurre de cacahuètes. Monter la crème bien froide en chantilly. L'ajouter délicatement au mélange précédent.
- 2** Dans un récipient, boîte ou moule à cake, verser 1/3 de la préparation. Répartir dessus un trait généreux de lait spéculoos, quelques pépites de chocolat et cacahuètes grossièrement hachées. Recouvrir d'1/3 de la préparation et remettre du lait spéculoos, des pépites de chocolat et des cacahuètes. Recouvrir de la préparation restante et terminer avec un trait de lait spéculoos.
- 3** Mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4** Sortir et laisser à température ambiante 5 à 10 minutes avant de déguster.



GLACE À LA VANILLE

spéculoos et caramel

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |

Caramel beurre salé Régilait

Crème entière liquide bien froide | 40 cl |

Extrait de vanille | 2 c. à café |

Spéculoos | 8 à 10 biscuits |



Quantité
6 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
6 H.

- 1 Monter la crème liquide en chantilly puis ajouter le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Mélanger soigneusement.
- 2 Émietter les spéculoos.
- 3 Dans des petits pots, ou dans un récipient, boîte ou moule à cake, alterner les couches de glace à la vanille, miettes de spéculoos et caramel au beurre salé.
- 4 Remuer doucement avec la pointe d'un couteau. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 5 Sortir et laisser à température ambiante 10 à 15 minutes avant de déguster (5 minutes pour les petits pots).





Quantité
8 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.



GLACE

caramel beurre salé

Lait concentré non sucré Régilait | 100 g |
Caramel beurre salé Régilait | 200 g |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |



- 1 Verser le lait concentré non sucré dans un saladier, ajouter le caramel beurre salé et mélanger soigneusement.
- 2 Dans un autre saladier, monter la crème en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique.
- 3 Incorporer délicatement le mélange lait concentré et caramel, en deux ou trois fois.
- 4 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 5 Sortir et laisser à température ambiante une dizaine de minutes avant de déguster.





GLACE À LA VANILLE

cookie et chamallow

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |
Extrait de vanille | 2 c. à café |
Cookies | 120 g |
Chamallows | 6 ou 8 |



Quantité
6 PERS.



Préparation
15 MN.



Repos
6 H.

- 1 Monter la crème en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique.
- 2 Incorporer le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Ajouter les chamallows coupés en petits morceaux et les cookies émiétés. Mélanger.
- 3 Verser dans un récipient, boîte ou moule à cake. Couvrir et mettre au congélateur pour au moins 6 heures.
- 4 Sortir et laisser à température ambiante pendant 5 à 10 minutes avant de déguster.





Quantité
4 PERS.



Préparation
5 MN.



Repos
0 H.

GLACE INSTANTANÉE

aux framboises

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Framboises congelées | 300 g |



- 1 Une heure avant de réaliser la glace, mettre au congélateur le lait concentré ainsi que la cuve du robot mixeur.
S'il n'y a pas assez de place au congélateur : verser une poignée de glaçons dans la cuve et mettre au réfrigérateur.
- 2 Mettre les framboises dans la cuve du mixeur. Ajouter le lait concentré sucré bien froid. Mixer jusqu'à obtenir une glace onctueuse, en pensant à racler les parois du bol du mixeur.
- 3 Déguster la glace sans attendre.





SHERBET

à la pêche

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Pêches | 5 |



Quantité
6 PERS.



Préparation
10 MN.



Repos
3 H.



- 1 Éplucher les pêches, retirer les noyaux et couper la chair en morceaux. Les mettre dans un mixeur, ou blender, avec le lait concentré sucré et mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.
- 2 Verser dans un bac à glace, boîte ou moule à cake, et faire prendre 3 heures au congélateur.
- 3 Au bout des 3 heures, le sherbet a une consistance idéale. Au-delà de ce temps de congélation, sortir la glace 15 minutes à l'avance.

Note : Le Sherbet est le cousin crémeux du sorbet. Un produit laitier est ajouté à la préparation du sorbet pour un résultat un peu plus riche et onctueux.



SMOOTHIE GLACÉ

pêches et abricots



Quantité
8 ESQUIMAUX



Préparation
15 MN.



Repos
2 H.

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 3 c. à soupe bombées |

Pêches | 300 g |

Abricots | 300 g |

Sucre | 100 g |



- 1 Éplucher et dénoyauter les pêches.
- 2 Couper les abricots en deux et ôter les noyaux.
- 3 Couper les fruits en morceaux et les mettre dans un blender, ou mixeur, avec le sucre et le lait en poudre.
- 4 Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.
- 5 Répartir la préparation dans des moules à esquimaux et laisser prendre 2 heures minimum au congélateur.

Note : Pour démouler plus facilement les esquimaux, les tremper quelques secondes dans un verre d'eau tiède.





FROZEN YOGURT

Bark

Caramel beurre salé Régilait | 2 c. à soupe |
Nectarines | 2 |
Yaourt à la grecque | 350 g |
Miel d'acacia (ou sucre) | 2 c. à café |
Pépites de chocolat noir | 3 c. à soupe |



Quantité
6 PERS.



Préparation
10 MN.



Repos
4 H.



- 1 Placer une feuille de papier cuisson dans un grand plat, allant au congélateur.
- 2 Mélanger le yaourt à la grecque avec le miel, étaler la préparation sur la feuille de papier cuisson sur une hauteur d'environ 0,5 cm.
- 3 Couper les nectarines en petits cubes et les répartir sur le yaourt. Parsemer les pépites de chocolat et ajouter le caramel beurre salé en filet.
- 4 Placer au congélateur pour 4 heures.
- 5 Casser en morceaux le frozen yogurt bark (barre glacée au yaourt) et servir.

Note : Vous pouvez varier les fruits et les pâtes à tartiner, remplacer les pépites de chocolat par des fruits secs ou des morceaux de biscuits.

ESQUIMAUX

à la fraise



Quantité
10 À 12
ESQUIMAUX



Préparation
15 MN.



Repos
2 H.

Lait concentré sucré Régilait | 150 g |
Crème entière bien froide | 20 cl |
Fraises | 200 g |



- 1 Monter la crème en chantilly bien ferme.
- 2 Ajouter le lait concentré sucré et mélanger délicatement avec une spatule.
- 3 Équeuter les fraises. En mettre de côté 3 ou 4.
- 4 Écraser le reste des fraises à l'aide d'une fourchette. Les incorporer à la préparation.
- 5 Couper les fraises restantes en fines tranches. Les répartir le long de la paroi des moules à esquimaux. Verser la préparation.
- 6 Placer un bâton et faire prendre 2 heures minimum au congélateur.





GRANITÉ

Citron

Lait concentré sucré Régilait | 150 g |
Citrons | 3 |
Eau | 40 cl |



Quantité
4 PERS.

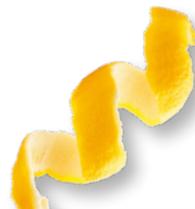


Préparation
15 MN.



Repos
3 H.

- 1 Presser les citrons.
- 2 Mélanger le jus avec l'eau. Ajouter le lait concentré sucré et bien mélanger.
- 3 Verser dans un plat creux et placer au congélateur pour 3 heures.
- 4 Toutes les 45 minutes, racler la surface de la préparation avec une fourchette, pour obtenir au fur et à mesure un granité.
- 5 Servir dans des verres.



Faites des glaces avec le
LAIT CONCENTRÉ
non sucré



L'INGRÉDIENT
ÉPATANT !



GÉNIAL
EN CUISINE !



LES GLACES MAISON SE CONSOMMENT RAPIDEMENT POUR PROFITER DE LEUR DÉLICIEUSE SAVEUR ET DE LEUR TEXTURE ONCTUEUSE.



VACHERIN FACILE

vanille et caramel

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Caramel beurre salé Régilait | 300 g |
Crème entière liquide bien froide | 40 cl |
Extrait de vanille | 1 c. à café |
Meringues | 100 g |
Quelques meringues | pour la décoration |



- 1 Monter la crème liquide en chantilly puis ajouter le lait concentré sucré et l'extrait de vanille. Mélanger soigneusement.
- 2 Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake de 25 cm de long, en silicone ou recouvert de papier film.
- 3 Lisser la surface. Émietter la moitié des meringues. Recouvrir d'une couche de caramel au beurre salé.
- 4 Ajouter le reste de la préparation à la vanille pour remplir le moule. Émietter le reste des meringues pour recouvrir complètement la surface.
- 5 Recouvrir de film alimentaire et placer au congélateur pour au moins 6 heures.
- 6 Avant de déguster, démouler et décorer d'un filet de caramel au beurre salé et de meringues.

Note : Servir accompagné de chantilly pour encore plus de gourmandise.



Quantité
8 PERS.



Préparation
25 MN.



Repos
6 H.



NUAGE GLACÉ

aux fraises

Pour un moule de 24 cm de diamètre :

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 1 c. à soupe |

Pâte sablée | 1 | **Fraises** | 250 g |

Blancs d'œuf à température ambiante | 2 |

Sucre en poudre | 200 g | **Jus de citron** | 1 c. à soupe |

Fruits rouges, mini-meringues... | pour la décoration |



- 1 Préchauffer le four à 180° C.
- 2 Découper la pâte sablée à la taille du moule ou du cercle à pâtisserie. La disposer sur une plaque entre deux feuilles de papier cuisson. Placer un poids par-dessus pour éviter qu'elle gonfle. Enfourner pour 15 à 20 minutes.
- 3 Laver et équeuter les fraises.
- 4 Dans un grand saladier, ou le bol d'un robot, mettre les fraises coupées en petits morceaux, le sucre, les blancs d'œuf, le lait en poudre et le jus de citron.
- 5 Fouetter à pleine vitesse pendant 10 minutes en faisant attention aux projections. La préparation se transforme en mousse meringuée.
- 6 Placer le fond de tarte complètement refroidi au fond du moule ou cercle. Verser la mousse et placer au congélateur pendant 4 heures minimum.
- 7 Démouler délicatement et servir aussitôt, décoré de fruits rouges et de mini-meringues.



SOUFFLÉ GLACÉ

à l'orange

Lait en poudre demi-écrémé Régilait | 20 g |
Sucre en poudre | 65 g | **Blancs d'œuf** | 2 |
Crème liquide entière | 25 cl | **Oranges bio** | 2 |
Grand Marnier (facultatif) | 1 c. à soupe |




Quantité
6 PERS.


Préparation
30 MN.


Repos
6 H.

-  Prélever les zestes d'une orange et les détailler en fines lamelles. Faire chauffer une casserole d'eau bouillante et y déposer les zestes pour 1 minute. Égoutter et jeter l'eau. Recommencer l'opération deux fois. Bien sécher les zestes sur un papier absorbant. Retailer les zestes afin d'obtenir de très petits morceaux. Réserver.
-  Monter les blancs en neige puis ajouter le sucre et continuer de fouetter jusqu'à obtenir une consistance homogène et brillante.
-  Dans un autre saladier, monter la crème liquide en chantilly, avec le lait en poudre. Presser le jus d'une orange et le verser dans la préparation. Ajouter le Grand Marnier.
-  Mélanger délicatement les blancs en neige à la chantilly. Incorporer les zestes d'orange.
-  Découper des bandes de papier cuisson et les enrouler autour des ramequins. Le papier doit dépasser d'environ 2 cm. Les coller avec un scotch.
-  Répartir la préparation dans les ramequins et lisser délicatement la surface. Placer au congélateur pour au moins 6 heures.
-  Au moment du service, peler l'orange restante à vif. Détailler les suprêmes et en disposer 2 sur chaque soufflé glacé. Enlever la bande de papier et servir.



Quantité
6 PERS.



Préparation
25 MN.



Repos
6 H.

TIRAMISU

glacé

Lait concentré sucré Régilait | 225 g |

Crème entière liquide bien froide | 20 cl |

Mascarpone | 100 g | **Café fort et froid** | 15 cl |

Biscuits à la cuillère | 10 à 12 |

Marsala (facultatif) | 2 c. à soupe |

Cacao en poudre non sucré



- 1 Monter la crème et le mascarpone en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique. Verser le lait concentré sucré dans un saladier. Incorporer la chantilly délicatement, à la spatule ou cuillère.
- 2 Mélanger le café et le marsala.
- 3 Chemiser un moule à cake (23 x 11 cm) avec du film étirable en laissant dépasser sur les côtés.
- 4 Verser la moitié de la préparation dans le moule.
- 5 Tremper rapidement 4 biscuits à la cuillère dans le café et les disposer, au fur et à mesure, sur la mousse. Recouvrir du restant de mousse. Tremper les biscuits restants dans le café et les déposer sur la mousse afin de la recouvrir. Si nécessaire, couper les biscuits pour combler les espaces.
- 6 Replier le papier film sur le tiramisù. Laisser au congélateur pour au moins 6 heures.
- 7 Au moment de servir, démouler le tiramisù, en tirant doucement sur le papier film.
- 8 Saupoudrer de cacao et déguster aussitôt.





GATEAU GLACÉ AU CHOCOLAT

et speculoos

Lait concentré sucré Régilait | 300 g |
Caramel beurre salé Régilait | pour la décoration |
Crème liquide entière bien froide | 40 cl |
Cacao en poudre non sucré | 40 g |
Spéculoos | 10 biscuits |



- 1 Monter la crème en chantilly. Dans un saladier, mélanger le lait concentré sucré avec le cacao. Incorporer délicatement la chantilly, à la spatule.
- 2 Ajouter 9 biscuits spéculoos grossièrement concassés et mélanger.
- 3 Verser dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre, chemisé de papier sulfurisé.
- 4 Placer au congélateur pour 4 heures.
- 5 Au moment de servir, démouler. Ajouter le dernier biscuit spéculoos concassé et décorer avec un peu de caramel beurre salé.

Note : Pour faciliter le démoulage, vous pouvez passer un coup de chalumeau autour du moule ou le tremper rapidement dans de l'eau tiède, sans l'immerger en évitant que la glace soit en contact avec l'eau.



Quantité
6 PERS.



Préparation
20 MN.



Repos
4 H.



Quantité
8 PERS.

Préparation
20 MN.

Repos
6 H.

SEMIFREDDO AU YAOURT

framboises et pistaches

Lait concentré sucré Régilait | 100 g |
Crème entière liquide bien froide | 20 cl |
Yaourt grec | 300 g |
Framboises | 200 g |
Pistaches concassées | 30 g |
Extrait de vanille | 1 c. à café |



- 1 Dans un saladier, mélanger le yaourt, le lait concentré sucré et l'extrait de vanille.
- 2 Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au précédent mélange.
- 3 Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake de 28 x 10 cm en silicone ou chemisé de film alimentaire.
- 4 Ajouter la moitié des framboises et 20 g de pistaches concassées. Recouvrir du reste de la crème et mélanger rapidement en passant une cuillère dans le moule.
- 5 Couvrir de film alimentaire au contact et placer au congélateur pour au moins 6 heures.
- 6 Pour le service, démouler sur un plat, décorer du reste de framboises fraîches et de pistaches, saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir glacé.

Note : pour que le semifreddo prenne un peu plus vite, on peut congeler les framboises avant de les ajouter dans le moule.



Faites des glaces avec le
LAIT EN POUDRE
demi-écrémé.



TELEMENT
ASTUCIEUX !



UN VRAI
BON LAIT !



*OU ENTIER OU ÉCRÉMÉ.



**RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES ET ASTUCES
SUR WWW.REGILAIT.COM**



#souriezregilait