

# Glace à la noix de coco

Les beaux jours reviennent ! Pour initier nos papilles au bon goût de l'été, nous vous proposons une recette de glace très simple et rapide pour combler tous les gourmands !

Préparation : 15 min

Sorbetière : 30 min



## Il vous faudra :

- 400ml de lait de coco non sucré
- 250 ml de crème épaisse (choisir sans lactose en cas d'intolérance)
- 225 g de sucre (la crème et le sucre peuvent être remplacés par du lait condensé)
- Environ 80g de noix de coco râpée, selon vos goûts
- Pour les adultes : 3 à 6 C.à.c de rhum.
- Selon envie : extrait de coco ou de vanille à votre convenance.

## Instructions :

1. Dans une casserole de taille moyenne, mettez le lait de coco, la crème et le sucre à chauffer en remuant continuellement jusqu'à dissolution complète du sucre.

2. Retirez le mélange du feu, ajoutez selon vos goûts rhum et/ou extraits. Goûtez et rectifiez si besoin. Laissez refroidir totalement le mélange.

3. Versez le mélange refroidi dans la sorbetière et suivez les instructions de votre appareil.

4. Quelques minutes avant la fin, rajoutez la noix de coco râpée dans la sorbetière et laissez la machine la mélanger à la glace.

5. Sortez votre préparation et placez la dans une boîte au congélateur pendant deux heures avant de servir.

6. Régalez-vous !  
Délicieux avec des fruits frais !