

Crème glacée à l'avocat



Ingrédients

- 3 petits à moyens Avocats Du Mexique mûrs (environ 340 grammes ou 12 onces de chair d'avocat)
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 1 tasse (250 ml) de lait concentré sucré
- 2 ½ tasses (375 ml) de lait entier
- 2 tasses (500 ml) de crème épaisse

4 portions

Préparation

1. Préparer les avocats : Épluchez et dénoyautez les avocats. Retirez la chair et mettez-la dans un blender.
2. Mélanger avec le lait concentré et le jus de citron vert : Ajoutez le jus de citron vert fraîchement pressé et le lait concentré sucré dans le blender avec l'avocat. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
3. Combiner avec le lait et la crème : Transférez le mélange

Crème glacée à l'avocat

d'avocat dans un saladier moyen. Incorporer le lait entier. Ensuite, ajoutez progressivement la crème épaisse, en fouettant continuellement pour bien mélanger.

4. Refroidissez le mélange : Réfrigérer le saladier.
5. Congeler sans sorbetière : Versez le mélange refroidi dans un récipient adapté au congélateur. Congeler pendant environ 2 heures, puis fouetter vigoureusement ou battre avec un batteur électrique pour casser les cristaux de glace. Remettre au congélateur.
6. Répéter pour une texture lisse : Continuez à congeler pendant 1 à 2 heures supplémentaires, puis fouetter à nouveau.
7. Pour une consistance de crème glacée molle, elle est prête à être servie maintenant. Pour une texture plus ferme, laissez-la au congélateur pendant 3 à 4 heures supplémentaires.
8. Servir et déguster.