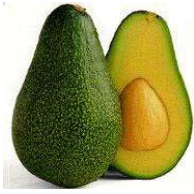


Glace à l'avocat et au citron vert



Découvrez une façon rafraîchissante et originale de consommer l'un des fruits que le Mexique a donné au monde...

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 4 jaunes d'œuf
- 1 tasse $\frac{1}{4}$ de crème à fouetter
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 2 avocats mûrs
- le zeste de 2 citrons verts
- le jus d'un citron vert
- 2 blancs d'œuf

Préparation

1. Battre les jaunes d'œuf.
2. Dans une casserole, chauffer la crème avec le sucre en remuant bien jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Lorsque la crème arrive à son point d'ébullition, la retirer du feu.
3. Verser délicatement et peu à peu les jaunes d'œuf dans la crème tiède. Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
4. Ecraser les avocats jusqu'à obtenir une pâte uniforme, puis ajouter la crème avec les zestes de citron. Goûter pour vérifier que la crème soit sucrée; elle doit être assez sucrée, vu que pendant le processus de congélation, elle perdra un peu de goût.
5. Verser la masse dans un récipient peu profond. Si vous avez une sorbetière, y verser la préparation. Dans le cas contraire, mettre la préparation au congélateur jusqu'à ce qu'elle prenne de la consistance. Battre afin d'éviter la formation de cristaux. Congeler pendant 3 heures, puis ressortir et battre à nouveau.
6. Battre les blancs d'œuf en neige très ferme et ajouter à la glace. Replacer au congélateur et laisser prendre. Sortir 30 minutes avant de servir. Note: ce pas se fait uniquement dans le cas où vous n'auriez pas de sorbetière.

Bon appétit!