



Glace au yaourt et framboise

08/10/2019 à 13h30

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 100 g de framboises surgelées
- 200 ml de crème de soja
- 100 g sucre de canne
- 2 cs de sirop d'agave
- 600 g de yaourt de soja nature
- 2 cuil. à soupe d'eau chaude

Préparation :

Préparation de la crème végétale

- Au batteur ou au fouet, fouettez le yaourt et la crème bien frais avec le sucre de canne pendant quelques minutes.
- Mettez en sorbetière. La prise sera probablement plus rapide que pour une crème glacée classique.

Préparation des framboises

- Mixez les framboises surgelées avec le sirop d'agave et l'eau pour obtenir un coulis glacé.
- Versez la glace au yaourt dans un contenant au choix, puis versez le coulis de framboises et mélangez délicatement pour marbrer légèrement.

Finitions

- Placez au congélateur et laissez prendre 2 à 3 heures avant de servir.