Glace au yaourt aux mûres

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

280 grammes de yaourt grec
750 ml de crème fouettée
150 grammes sucre impalpable
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
1 cuillère à soupe de zeste de citron
100 grammes de sucre fin
220 grammes de mûres (surgelées ou fraîches)
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Fouettez le yaourt, la crème, le sucre glace, l'extrait de vanille et le zeste de citron jusqu'à obtenir un mélange lisse.**

2. **Versez la préparation dans un moule à cake en métal de 20 x 30 cm et placez au congélateur pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que le mélange soit juste pris.**

3. **Pendant ce temps, portez à ébullition le sucre, les mûres et le jus de citron dans un poêlon. Laissez mijoter 10 minutes jusqu'à obtenir une texture légèrement sirupeuse, en remuant de temps en temps. Laissez ensuite refroidir complètement.**

4. **Sortez la glace du congélateur et cassez-la en morceaux à l'aide d'un couteau. Mixez-la au robot pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.**

5. **Versez la moitié de la préparation dans le moule et ajoutez la moitié du coulis de mûres refroidi. Marbrez délicatement à l'aide d'un couteau. Ajoutez le reste de la préparation et du coulis, puis mélangez à nouveau légèrement.**

6. **Placez au congélateur pendant au moins 2 heures.**