

### GLACE A LA RICOTTA-CITRON ET FRAMBOISES



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 5 mn**

**Attente: 30 mn**

**Turbinage: 20 mn**

**Pour 6 personnes:**

250 g de ricotta

10 cl de crème fleurette entière

10 cl d'eau

20 g de sucre

5 càs de sirop de citron

Quelques framboises et un peu de coulis

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Couper le feu. Verser dans le bol du mixer en ajoutant le sirop, la ricotta et la crème. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse (environ 1 minute).

Réserver au froid au minimum 30 minutes puis turbiner ou passer en sorbetière.

Réserver au congélateur mais penser à sortir la glace et à la mettre au frigo 1/2 heure avant de former des boules ou des quenelles.

Accompagner de quelques framboises fraîches et d'un peu de coulis de framboises.