

La **recette** de la semaine

Recette

[Retour à la liste](#)

Audrey et sa glace aux fraises déshydratées

Avec [Audreydutreize](#)  [Le blog de Audreydutreize](#)




Dailymotion



 [Permalien](http://www.cuisine-studio.tv/recette/audrey-et-sa) <http://www.cuisine-studio.tv/recette/audrey-et-sa>

Cette recette a été réalisée avec un **sorbetière**



[En savoir +](#) sur ce produit qui nous aide à mieux cuisiner 

Temps de préparation : 15

Difficulté : 1/10

Les ingrédients

Condiment	250	Farine
Condiment	50	Sucre
Condiment	40	Sucre glace
Condiment	150	beurre mou
Condiment	4	CAS de lait
Condiment	1	Pincée de sel
Condiment	250	ML de lait entier
Condiment	125	crème fraîche épaisse
Condiment	75	Sucre
Condiment	100	fraises déshydratées

La préparation

Les ingrédients :
- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 40 g de sucre glace
- 150 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 4 cuillères à soupe de lait

Mode opératoire :

Mélanger tous les ingrédients secs ensemble. Vous pouvez le faire au robot si vous en avez un.

Rajouter ensuite le beurre, et remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien sablée.

Ajouter ensuite les 4 cuillères de lait pour lier et remuer encore.

Ne pas laisser reposer ! Étaler la pâte (et sans perdre de temps) la découper à l'emporte- pièce !

Enfourner les sablés pour une dizaine de minutes à 180°.

Les ingrédients :
- 250 ml de lait entier
- 125 g de crème fraîche épaisse
- 75 g de sucre
- 100 g de fraises déshydratées
- 30 minutes de patience pendant le temps du turbinage !

Mode opératoire :

Couper les fraises déshydratées en petits morceaux.

Laisser réhydrater les morceaux un petit moment dans les 250 ml de lait entier.
Ajouter le sucre et la crème fraîche et mettre à turbiner pendant une bonne trentaine de minutes ! (le plus dur !).