



Glace à la fraise végétane



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de noix de cajou
340 grammes des fraises (éventuellement surgelées)
2 1/2 décilitres de lait de soja
100 grammes de sucre
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Faites bouillir les noix de cajou dans une grande quantité d'eau pendant 10 minutes. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Laissez refroidir.
- 2.** Au blender, mixez les noix de cajou, les fraises (gardez-en quelques-unes), le lait de soja, le sucre et la vanille pour obtenir une crème parfaitement lisse.
- 3.** Émincez les fraises que vous avez réservées et ajoutez-les au mélange.
- 4.** Versez ce mélange dans la sorbetière* et suivez les instructions du mode d'emploi. Ensuite, laissez encore reposer la glace pendant au moins 2 heures au congélateur.