**Crème glacée au lait concentré (sans sorbetière)**

[](http://icu.linter.fr/450/374603/5803840025/creme-glacee-au-lait-concentre-sans-sorbetiere.jpg)

http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation.gifC'est une délicieuse crème glacée vite fait bien fait. Vous pouvez utiliser les yaourts vanille, fraise, pistache... Bref vous multiplierez les plaisir à votre convenance. Pour intensifier le goût des yaourts, n'hésitez pas à ajouter des essences ou des colorants... http://cuisine.journaldesfemmes.com/image/commun/picto_citation_fin.gif

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 6 personnes :**

* 1 boite de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml) concentré non [sucré](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) (160 g)
* 2 yaourts goût au choix (moi j'ai utilisé pistache)
* 15 cuillères à soupe de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) semoule
* Quelques coeurs en [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) pour le décor (facultatif)
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 0 mn
* **Repos :** 300 mn
* **Temps total :** 315 mn

**Préparation Crème glacée au lait concentré (sans sorbetière)**

**1**[Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) au batteur le lait concentré non sucré avec le sucre semoule et les yaourts.   
  
**2**Mettre dans une boite au congélation pendant au moins 5 heures.   
  
**3**Voilà c'est prêt.