**Des glaces sans sorbetière parfaites !**

**Il fait beau, il fait chaud, vous avez une terrible envie de glace et c’est bien normal. Seul problème, vous n’avez pas de sorbetière.**  
Ce n’est plus un problème puisqu’on vous confie ici quelques astuces pour réaliser des glaces délicieuses, sans matériel ! En voilà une recette miracle !



**1**/10

POUR BIEN COMMENCER

On ne dirait pas comme ça mais préparer des glaces maison, c’est vraiment très simple !

Pour commencer, choisissez la recette de glace qui vous fait envie, même si la préparation indique l’utilisation d’une sorbetière. Qu’importe la méthode, les ingrédients restent les mêmes ! Faites donc votre mélange comme indiqué sur la recette, quand le mélange est prêt, versez-le dans un plat allant au congélateur. Privilégiez **un récipient en métal**, votre glace refroidira plus vite. Placez au frais pendant une heure… C’est le temps nécessaire avant que les choses sérieuses ne commencent !

**2**/10

ÇA PREND DU TEMPS !

Quand vous vous lancez dans la préparation de glaces sans sorbetière, il faut savoir que cela demande un peu de temps. En effet, pour obtenir ce résultat onctueux, il est nécessaire de mélanger la préparation à plusieurs reprises.

Vous venez donc de mettre votre glace au froid pendant 1 heure, sortez votre récipient et mixez la préparation. Cela permet d’homogénéiser le tout. Replacez au frais pour environ 1 heure et recommencez le mélange. Répétez jusqu’à obtention d’une crème glacée onctueuse. Cela peut vous sembler contraignant mais on vous assure que le résultat en vaut la peine !

**3**/10

PAS TROP D’EAU

Le risque quand on prépare une glace maison, c’est d’avoir trop d’eau dans la préparation. Parce qu’elle gèle plus rapidement que d’autres ingrédients, l’eau cristallise votre glace en l’empêche donc d’être moelleuse comme on l’aime.

Veillez donc à ce qu’il y ait le moins d’eau possible dans votre préparation. Pour cela, quelques ingrédients sont bien utiles pour vous permettre de lutter contre ces cristaux de glace plutôt gênants.

**4**/10

STOP À LA CRISTALLISATION

Pour une texture délicieuse qui dure, mais aussi pour moins se fatiguer au moment du mélange, on peut apporter une touche de sucre.

Le sucre en poudre absorbe l’eau et réduit donc le risque de cristallisation. C’est une technique simple et rapide pour obtenir la glace idéale mais elle voile légèrement le goût de vos produits. Alors, si vous souhaitez sentir tous les parfums, utilisez plutôt le sirop de glucose. Légèrement différent du sucre dans sa composition, il permet lui aussi de retarder l’apparition de cristaux de glace. Il est souvent utilisé par les pâtissiers et les glaciers car il donne de la tenue aux préparations sans pour autant trop les sucrer. Dernière alternative, le miel. C’est un produit qu’on utilise très simplement et qui contient, d’ailleurs, du glucose. Il a, cependant, un pouvoir sucrant très important. Si vous l’utilisez pour vos préparations, faites attention à ne pas trop en mettre !

**5**/10

UNE GOUTTE D'ALCOOL

Cela peut sembler surprenant mais ajouter une touche d’alcool dans votre glace peut lui apporter un vrai fondant en bouche. Eh oui, l’alcool ne se solidifie pas au congélateur, quelques cuillères à soupe suffiront donc à rendre votre glace parfaite et délicieuse.

Utilisez des alcools forts à 18 ou 20% comme le porto qui permettent à la glace de bien tenir. Mais sachez qu’il également possible d’ajouter des vins plus doux comme le Limoncello ou encore du Champagne !

**6**/10

PENSEZ AUX OEUFS !

Vous l’aurez compris, le danger en faisant sa propre est glace est de la voir devenir un véritable bloc qu’il est bien difficile de casser. Pour éviter cela, il existe un dernier ingrédient miracle : l’oeuf !

Vous pouvez, d’abord, utiliser les jaunes d’oeufs, qui contiennent de la matière grasse et apportent ainsi beaucoup de crémeux. Mais pour une version moins riche, privilégiez plutôt les blancs d’oeufs. Il est possible de les intégrer directement à la préparation mais vous pouvez également les battre en neige au préalable. Vous obtiendrez ainsi une glace bien plus aérée ! Petite condition à respecter cependant : il vous faudra utiliser des oeufs très frais !

**7**/10

DU MOELLEUX SINON RIEN

On sait que vous êtes gourmands et que la dégustation d’une glace est, pour vous, un moment sacré. Pourquoi ne pas vous faire plaisir avec une crème glacée ? Pour un rendu totalement fondant, pensez à ajouter de la crème fraîche. Elle est un bon moyen de faire disparaître les blocs de glace. Vous pouvez également utiliser du lait concentré sucré qui contient peu d’eau et donne une préparation plus onctueuse. Attention cependant, c’est un produit à consommer en petites quantités car il est plutôt riche et sucré. En remplacement, on vous propose l’utilisation de lait en poudre. Il possède les mêmes avantages que les produits précédents mais sans, pour autant, contenir de matières grasses.

**8**/10

LA SOLUTION DERNIÈRE MINUTE

C’est vrai, la préparation d’une glace demande un peu de patience et de surveillance. Si vous n’avez pas le temps de vous y attaquer sérieusement, il existe une petite recette qui sauvera vos envies irréprissibles de fraîcheur !

Pour cela, il vous faudra mélangez des fruits congelés - ceux de votre choix - du sucre et du yaourt. Quelques secondes avant de servir, mixez le tout. C’est une préparation très simple mais qui se mange sans attendre !

**9**/10

FAITES PARTICIPER LES ENFANTS

Vos enfants sont comme vous, ce sont de vrais gourmands et ils aiment mettre la main à la pâte en cuisine. Cet été, faites-leur préparer leurs propres glaces !

Pour cela rien de plus simple, demandez-leur de mélanger de l’eau et du sirop. Menthe, grenadine, citron, ils n’ont qu’à suivre leurs envies ! Il n’y a plus qu’à mettre au frais ! Si vous n’avez pas de sirops sous la main, des boissons comme le thé glacé feront parfaitement l’affaire !

**10**/10

LA BONNE ALTERNATIVE

Quand on aime manger des glaces, on les aime de toutes les façons ! Pensez à ces quelques alternatives, qui viendront donner beaucoup de fraîcheur à votre été ! Tentez, par exemple, notre recette de [granité à la frais](http://www.cuisineaz.com/recettes-videos/granite-a-la-fraise-65087.aspx)e ou encore [ce soufflé glacé](http://www.cuisineaz.com/recettes/souffle-glace-au-citron-3036.aspx). Vous allez succomber, c’est sûr !