

**Glace à la fraise et au fromage blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/glace-a-la-fraise-et-au-fromage-blanc-p1110752-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **bien égoutté (1)**  
**- 100 g d'eau**  
**- 150 g de sucre semoule**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 250 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)  
**- 1 sachet de Chantifix (facultatif)**

**une turbine à glace ou une sorbetière**

Commencer par mettre le fromage blanc à égoutter.   
Mettre dans une casserole l'eau, le sucre et le jus de citron.  
Porter à ébullition et laisser frémir quelques minutes pour que le sirop épaississe légèrement.  
Laisser refroidir.  
Laver les fraises et les équeuter avant de les mixer rapidement.  
Les mélanger au sirop froid.  
Peser 250 g de fromage blanc et le mélanger avec le Chantifix.  
Ajouter le sirop aux fraises et mélanger au fouet.  
Mettre la préparation à refroidir au congélateur pendant une vingtaine de minutes pour qu'elle soit bien froide.  
Verser dans la turbine préalablement refroidie.  
Laisser foisonner jusqu'à ce que la crème est la bonne texture.  
Vous pouvez alors la déguster tout de suite ou la mettre   
dans une boîte fermée au congélateur.