

Recette bio et végétalienne : glace au romarin sans lait, sans oeuf

- Recette bio
- Recette sans oeuf
- Recette sans lait



Voilà [Aline](#) ton choix de glace :D

Pour 5 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de turbinage : 30 min

Ingrédients

- 1/2 litre de lait de riz
- 1 brique de crème de riz
- 140g de sucre de canne blond
- 1 cuillère à soupe de purée d'amande
- 8g de branches de romarin séché

1. Faites bouillir le lait de riz, ajoutez les branches de romarin séché et laissez bouillir à petits bouillons avec le romarin pendant 5 minutes.
2. Filtrez le lait de riz pour retirer le romarin. Ajoutez la crème de riz et le sucre de canne blond. Mélangez.
3. Finir la préparation en ajoutant une cuillère de purée d'amande blanche pour donner une texture fondante.
4. Faites bien refroidir votre préparation au moins 2 heures au frigo.
5. Ensuite installez votre sorbetière et turbinez pendant 30 minutes.

Le conseil de Karen

Servir avec une tarte encore chaude ou sur une [crêpe sans gluten](#).

[Autres recettes de glaces](#)

Dorénavant vous pouvez vous inscrire à la newsletter pour être alerté de la mise à jour des recettes, n'hésitez pas ;)