

Glace au rhum

Pour 4 personnes.

A préparer 3 heures à l'avance.

8 tranches d'ananas, 100 g de sucre, 1 c à soupe de rhum, le jus d'un demi-citron, 1 bol de crème fouettée.

Ecraser 4 tranches d'ananas et mélanger avec sucre, jus de citron, rhum. Incorporer doucement ce mélange à la crème fouettée.

Mettre 2 tranches d'ananas dans le fond d'un bac à glace. Verser la préparation dessus. Laisser glacer trois heures au réfrigérateur.

Pour démouler, tremper le moule dans de l'eau chaude. Couper les deux dernières tranches d'ananas en petits morceaux pour décorer le plat.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.