

Glace à la pêche, au yaourt et à la mélasse de grenade

Posted By Anne On 16 juillet 2008 @ 12 h 00 min In Glaces | [29 Comments](#)



Glace à la pêche et à la mélasse de grenade

Je suis allée récemment avec les enfants au marché des Capucins, le plus grand marché de Bordeaux et nous nous y sommes un peu lâchés sur les fruits !

2 kg de pêches 2 euros, 1 kg d'abricot 2 euros etc...

Ce ne sont pas les prix de mon marché habituel. Bon, à ce tarif là, les pêches étaient hyper mûres mais nous nous sommes dit que nous allions en faire une glace. Nous avons depuis peu une sorbetière dans la maison et c'est top ! Je me demande pourquoi je n'en avais pas acheté avant !

La recette

Pour 4 personnes :

Des **pêches** : Impossible de vous dire combien j'en ai mis mais j'ai obtenu 350 ml de jus /purée de pêches en les passant au blender.

1 **yaourt** nature

50 g de **sucre glace**

2 cuillers à soupe de **mélasse de grenade** (cliquez pour découvrir). A remplacer, si vous n'en avez pas, par une cuiller à soupe de vinaigre balsamique.

Préparation

Mettez donc vos morceaux de pêches épluchées dans le **blender**, mixez. Ajoutez le yaourt, le sucre glace ainsi que les 2 cuillers à soupe de mélasse de grenade, celle ci amenant du peps à la pêche. Mixez à nouveau puis placez en sorbetière.

Vite fait, bien fait et succulent !