

## Petits-suisses glacés aux fruits rouges

Par Julie Schwob



Niveau de difficulté	Très facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	15 min
Temps de repos	24 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Coin des enfants, Cuisine facile, Fruits

Découvrez notre recette toute simple et très gourmande de petits-suisses glacés aux fruits rouges !! Customisez vos pots avec de la ficelle, du bolduc ou des rubans pour des glaces de fête. Et pour retirer les pots, réchauffez la glace entre vos mains et retirez délicatement. Ne passez pas les pots sous l'eau chaude, la glace serait trop fondue.

Pour 4 personnes

### Ustensiles

6 ou 7 bâtonnets ou petites cuillères en bois

### Ingrédients

360 g Petits-suisses (6 petits-suisses de 60 g)  
30 g Sucre glace  
125 g Framboises  
30 g Myrtilles  
30 g Fraises coupées en petits morceaux

### Réalisation

- 1 Commencez cette **recette facile de glaces maison** en versant les petits-suisses dans une jatte en veillant à bien conserver les pots. Nettoyez les pots et séchez-les bien.
- 2 Mélangez les petits-suisses avec le sucre puis ajoutez les fruits coupés en petits morceaux. Regarnissez les pots. **Ajoutez un bâtonnet dans chaque pot et laissez au congélateur 24 h.**

### Si vous avez aimé nos petits-suisses glacés aux fruits rouges...

- Vous aimerez aussi nos **esquimaux maison**
- Nos **bâtonnets glacés maison aux fraises**
- Notre **sucette glacée façon tarte au citron**
- Nos **petits-suisses au granola et au chocolat**