**Glace au potimarron**



*Ingrédients* : (pour 50 cl de glace)

- 600 g de potimarron  
- 150 g de sucre en poudre  
- 1 càc de cannelle en poudre  
- 1 càc de vanille liquide  
- 10 cl de crème fraiche liquide

*Recette* :

Epluchez et coupez le potimarron en cubes. Faites-les cuire pendant 15 mn dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez et laissez refroidir. Ecrasez le potimarron à l'aide d'une fourchette et mélangez la purée obtenue avec le sucre en poudre, la cannelle et la vanille liquide.

Laissez refroidir la préparation au moins 2 h au réfrigérateur.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis incorporez délicatement la purée de potimarron.

Versez la préparation dans une sorbetière et laissez turbiner jusqu'à ce que la glace soit prise (le temps dépend de chaque sorbetière).

Placez ensuite la glace pendant 2 h au congélateur pour que la texture soit plus ferme.

Accompagnez la glace de pain d'épice, par exemple !

***http://www.evacuisine.fr/***