



Desserts

Glace pilée coréenne - bingsu

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 litre de lait
250 millilitres de lait concentré
toppings (fruits, chocolat, poudre de matcha,...)

Cette glace pilée avec de délicieux toppings est LE rafraîchissement pendant un été chaud. L'avantage de cette glace ? Vous pouvez entièrement la personnaliser selon votre palette de goûts et vos préférences. D'une base lactée naturelle avec des toppings de fruits à une version matcha avec un topping anko pour une touche plus traditionnelle.

Méthode de préparation

Au fouet mélangez le lait et le lait concentré dans un récipient allant au congélateur. Fermez le récipient et congelez pendant au moins 5 heures ou toute la nuit.

Conseil : Vous pouvez aussi ajouter des saveurs au mélange si souhaité : vanille, poudre macha,...

Pendant la glace congèle, préparez vos toppings. Un bingsu estival goûte bien avec du fruit frais comme de la mangue, des fraises, du kiwi ou de la banane.

Une fois le mélange congelé, retirez le bloc du récipient et déposez-le sur une feuille fraîcheur. Ainsi vous pouvez maintenir le film autour du bloc de glace et il est plus facile à tenir.

Prenez le côté enveloppé du bloc de glace avec une serviette, pour votre confort, et râpez la glace dans un petit plat jusqu'à ce que le plat soit plein. Vous pouvez aussi le passer délicatement dans un mixeur équipé d'un accessoire trancheur.

Ajoutez vos toppings sur les copeaux de glace, versez encore un peu de lait concentré et éventuellement un peu de coulis et dégustez !

