

# Bâtonnet de glace fraise-orange rafraîchissante



Cette glace se confectionne sans sorbetière. Avec seulement trois ingrédients, un quart d'heure de préparation et un niveau de difficulté «enfantin», c'est une vraie recette pour tout le monde. De plus, on sait exactement ce qu'il y a dedans et la glace ne contient pas d'additifs.

Après avoir réduit les fraises en purée, on les passe encore brièvement au tamis pour éviter les granules dans la glace. Lorsque la masse de glace est dans le congélateur, il faut certes attendre un peu, mais on a ensuite un rafraîchissement parfait pour les chaudes journées d'été. Bon appétit!

- 260 g de fraises, partie verte retirée, coupées en deux
- 4 cs de sirop d'agave
- 250 ml de jus d'orange
- 6 moules à glace et bâtonnets en bois

1. Réduisez les moitiés de fraises en purée lisse avec 2 cs de sirop d'agave. Passez au tamis.
2. Remplissez à moitié les moules avec le mélange de fraises et laissez congeler pendant une heure et demie.
3. Mélangez le jus d'orange avec le reste du sirop d'agave et versez par-dessus le mélange de fraises. Piquez les bâtonnets en bois et bougez-les un peu pour que les deux couches se mélangent légèrement.
4. Mettez les glaces au congélateur pendant au moins 3 heures.
5. Pour démouler les glaces, trempez brièvement les moules dans de l'eau chaude.

**Temps de préparation: environ 15 minutes (sans refroidissement)**