



Recette-pour-diabetique.com

## Glace au melon (saveur Mojito) sans sorbetière

---

 [recette-pour-diabetique.com/glac-au-melon-saveur-mojito-sans-sorbetiere/](https://recette-pour-diabetique.com/glac-au-melon-saveur-mojito-sans-sorbetiere/)

### Publicité

---

- **Déjeuner**
  - **Glaces**
- 

Par Recettes Diabète et bien être | 24 septembre 2020

>>> Faites-moi plaisir, Donnez votre avis!



©recette-pour-diabetique.com

La dernière glace maison de l'été ! avec du melon charentais et du sirop au Mojito sans sucre.

J'avoue, on est plus proche du sorbet que de la crème glacée car je n'ai mis ni crème ni oeufs, seulement du fromage blanc en plus.

L'originalité de cette glace est l'ajout d'un sirop sans sucre au Mojito que j'ai récemment découvert en grande surface (Teisseire). Il remplace le sucre et apporte des saveurs de citron et de menthe.



Le plus compliqué dans cette recette est d'éviter que la glace cristallise et qu'elle soit trop dur ou trop liquide.

Pour cela il faut la miwer et.ou la mélanger de temps en temps.



Cette glace se déguste dès qu'elle est prête – ne la laisser pas au congélateur par la suite car elle sera trop dure.

### Recette de Glace au melon (saveur Mojito) sans sorbetière

- **Produit:** 4 coupelles (4 Portions)
- **Glucides par part:** 13 g
- **Préparation:** 30 mins

Environ 13G de glucides simples par part  
(si vous utilisez du sirop sans sucre)



### Ingrédients

- 2 moyens Melon pour 800g de chair - compter 6,5g de glucides pour 100g
- 6 cl Sirop Mojito sans sucre
- 3 cuillères à soupe Fromage blanc
- Menthe fraîche

## Instructions

---

1. Couper les melons en 2 et retirer les pépins.
  2. Prélever quelques billes dans la chair à l'aide d'une cuillère parisienne: une douzaine
  3. Retirer le reste de la chair, couper en morceau et mixer finement en mélangeant avec le sirop Mojito sans sucre - placer dans un bol en inox et mettre au congélateur minimum 3 heures: important, toutes les heures remuer la préparation.
  4. Au bout des 3 heure mixer l'ensemble avec le fromage blanc et remettre au congélateur 40 minutes.
  5. Bien mélanger ou remixer légèrement et servir avec les billes de melon et quelques feuilles de menthe.
- **Cuisine:** [Cuisine Régimes et Intolérants](#)
  - **Type de plat:** [Dessert](#)
  - **Niveau de difficulté:** [Facile](#)

>>> [Faites-moi plaisir, Donnez votre avis!](#)

← [Recette précédente Osso Buco de Veau au four et Légumes braisés](#)

Recette suivante → [Saumon à la sauce Béarnaise maison](#)

**Ou encore...**

---

**Commentez !**

---

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*

Ce site utilise Akismet pour réduire les indésirables. [En savoir plus sur comment les données de vos commentaires sont utilisées.](#)