

# Glace à l'eau fraise et pêche au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 4	Etapes : 7	Astuces : 15	

## Ingrédients

150G d'eau  
150G de fraises  
150G de pêches jaunes  
80G de sucre en poudre

## Etapes

Â»

Mettre l'eau et le sucre semoule dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

Réserver dans un bol ce sirop obtenue.

Â»

Equeuter et laver les fraises. Les mettre dans le bol du thermomix, ajouter 75G de sirop (eau et sucre) et mixer 30 secondes sur la vitesse 8. Verser jusqu'à moitié dans vos moules à glace à l'eau.

Â»

Mettre 1H au congélateur.

Â»

Eplucher la pêche, enlever le noyau et la mettre dans le bol du thermomix. Ajouter 75G du sirop (eau et sucre) et programmer 30 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Vérifier que la couche de glace à la fraise est bien ferme et ajouter par dessus le mélange pêche.

Â»

Mettre le couvercle et poser 6H au congélateur.