

15 recettes Ninja Creami faciles à imprimer

Glaces, sorbets, fruits congelés et bases simples pour démarrer sans se compliquer la vie.

Mode d'emploi rapide

Préparez une base homogène, versez-la dans le pot sans dépasser la limite, congeler à plat 18 à 24 heures, puis lancez le programme adapté. Si la texture sort poudreuse ou friable, ajoutez une cuillère à soupe de lait, d'eau ou de jus, puis faites un re-spin.

#	Recette	Base	À faire
1	Base vanille	300 ml lait entier, 120 ml crème, 50 g sucre, vanille, pincée de sel.	Fouetter, congeler 24 h, programme Glace, re-spin avec 1 c. à s. de lait si besoin.
2	Chocolat intense	280 ml lait, 120 ml crème, 25-30 g cacao non sucré, 40-50 g sucre, vanille, sel.	Délayer cacao+sucre, ajouter liquides, congeler, programme Glace. Ajouter pépites après le premier passage.
3	Glace café	250 ml lait, 150 ml crème, 1 espresso froid ou 2 c. à s. café soluble, 45-60 g sucre, vanille.	Mélanger café refroidi et base, congeler, programme Glace. Variante moka : ajouter 1 c. à s. cacao.
4	Sans sucre ajouté	150 g yaourt/skyr, 120 ml lait, 90 g banane mûre ou mangue, vanille, sel.	Mixer, congeler, programme Glace ou Light. Texture plus ferme : re-spin avec un peu de lait.
5	Sorbet fraise citron	300 g fraises, 80 ml eau ou jus de pomme, 20-40 g sucre, 1 c. à s. citron.	Mixer finement, congeler, programme Sorbet. Filtrer si besoin pour une texture plus lisse.
6	Sorbet mangue passion	280 g mangue, 60 ml eau, pulpe de passion, 20 g sucre, citron vert.	Mixer, congeler, programme Sorbet. La mangue donne naturellement une texture souple.
7	Fruits congelés express	250-300 g fruits congelés, 80 ml jus ou lait coco, 20 g sucre, citron, sel.	Laisser tempérer 5 min, mixer avec liquide, congeler en pot puis programme Sorbet.
8	Yaourt grec & fruits rouges	180 g yaourt grec, 120 ml lait, 100 g fruits rouges, 30 g sucre ou miel.	Mixer, congeler, programme Glace. Ajouter quelques fruits après passage si souhaité.
9	Coco vegan	250 ml lait coco, 100 ml boisson végétale, 40 g sucre, vanille, noix de coco râpée.	Fouetter, congeler, programme Glace. Très bon avec mangue ou ananas.
10	Banane chocolat	1 banane mûre, 220 ml lait, 80 ml crème, 1 c. à s. cacao, 20 g sucre.	Mixer la banane avec la base, congeler, programme Glace. Ajouter copeaux chocolat après.
11	Pistache simple	280 ml lait, 120 ml crème, 40 g sucre, 1 c. à s. purée de pistache, sel.	Bien fouetter la purée, congeler, programme Glace. Ajouter pistaches concassées après.
12	Caramel beurre salé	300 ml lait, 120 ml crème, 2 c. à s. caramel, 30 g sucre, pincée de sel.	Mélanger, congeler, programme Glace. Ajuster le sel au service.

#	Recette	Base	À faire
13	Milkshake vanille	1 pot de base vanille turbiné, 80-120 ml lait froid.	Après programme Glace, ajouter lait froid et lancer mode Milkshake si disponible.
14	Pêche abricot	200 g pêche, 100 g abricot, 80 ml eau ou jus pomme, 20-30 g sucre, citron.	Mixer, congeler, programme Sorbet. Ajouter un peu de vanille si les fruits sont doux.
15	Protein ice cream douce	180 g skyr, 150 ml lait, 1 dose protéine vanille, 1/2 banane, sel.	Mixer sans grumeaux, congeler, programme Light. Re-spin quasi obligatoire pour lisser.

Astuces texture à garder sous la main

- Texture poudreuse : ajoutez 1 cuillère à soupe de liquide et faites un re-spin.
- Glace trop dure : la base manque souvent de sucre, de gras ou de temps de repos.
- Sorbet cassant : ajoutez un peu de sucre, de jus de pomme ou de sirop léger dans la prochaine base.
- Toppings : ajoutez biscuits, pépites et fruits secs après le premier passage pour garder de la texture.
- Fruits congelés : mixez-les avec un liquide avant congélation plutôt que de mettre des blocs seuls dans le pot.

Liens utiles

Retrouvez les recettes détaillées sur La Main à la Pâte : [ninja-creami-recette](#), [recette vanille](#), [chocolat](#), [café](#), [sorbet](#), [fruits congelés](#) et [sans sucre ajouté](#).

Document préparé pour un usage cuisine maison. Ajustez toujours sucre, liquide et parfum selon vos goûts et votre modèle de machine.