

Recettes

SORBET FACILE TOUT FRUIT

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800g de fruits (jus pour citron, orange, etc.)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre

Préparation (20 minutes)

Peler, dénoyauter les fruits et les presser s'il s'agit de fruits à jus. Sinon, mixer finement la chair des fruits.

Mélanger avec le sucre dans la proportion d'un verre de sucre pour 3 verres de pulpe de fruits (pour le citron, couper le jus avec de l'eau : moitié/moitié).

Bien mélanger et placer au congélateur pour la nuit (ou la journée).

Le lendemain, sortir la pulpe du congélateur, la couper grossièrement en morceau et la placer dans le mixeur.

Ajouter le blanc d'œuf et mixer.

Ce n'est pas facile au début mais au bout de quelques minutes, le mélange devient onctueux et crémeux, il ne reste plus qu'à servir !

Ce sorbet se conserve très bien au congélateur.

Bon appétit !