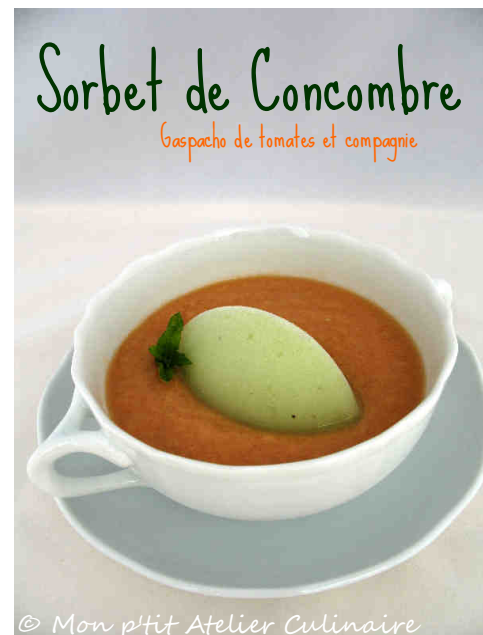


## Sorbet de Concombre

### Ingrédients :

- \* 400 g de concombre
- \* 60 g de sucre en poudre
- \* 180 g d'eau
- \* 1 sachet "Gourmandise" Demarle (facultatif)
- \* sel, poivre
- \* 2 pincées de cristaux d'huiles essentielles de menthe (Florisens)



### Préparation :

Epluchez et épépinez le concombre.

Mixez-le dans le Cook'in avec l'eau pendant 10 secondes sur TURBO. Ajoutez les autres ingrédients et mixez encore 30 secondes. Laissez reposer au frigo pendant une demie heure.

Mettez la préparation dans la FRISSONS et laissez turbiner environ 25 minutes. Moulez le sorbet dans les empreintes de votre choix ou mettez-le dans un grand pot pour le faire prendre encore une heure ou deux au congélateur.

Suggestion : Servez avec un gaspacho de tomates.

Source : Mamzelle Eva ([www.evacuisine.fr](http://www.evacuisine.fr))