

Sorbet à la fraise

Pour 1 bac de sorbet:

- 500 g de fraises surgelées
- 60 à 80 g de sucre glace (selon les fraises)
- 1 cs de sucre vanillé
- 1 blanc d'œuf

Placer tous les ingrédients dans le bol du thermomix et donner quelques impulsions de turbo. Mixer ensuite 1 min à vitesse 9 tout en mélangeant avec la spatule glissée par l'orifice du gobelet.



Insérer ensuite le fouet sur les couteaux et fouetter 20 secondes à vitesse 3 (le sorbet sera ainsi plus mousseux).

Vous pouvez soit déguster ce sorbet tout de suite, soit le remplacer au congélateur en attendant de le servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>