



SORBET A LA FRAISE

Ingrédients pour 6 petits pots :

500 g de fraises
150 ml d'eau
70 g de sucre en poudre
20 de sirop de glucose déshydraté
1 cs de jus de citron

Préparation

Faites chauffer l'eau, le sucre et le sirop de glucose dans une casserole. Une fois que celui-ci a complètement fondu, laissez refroidir pendant une bonne heure.

Au bout de cette heure, nettoyez et découpez les fraises en morceaux. Versez les dans votre mixeur, ajoutez le jus de citron et réduisez en coulis. Pendant la phase de mixage, ajoutez votre sirop refroidi.

Mettez votre sorbetière en route puis versez la préparation par l'orifice prévu. Laissez tourner en sorbetière env. une trentaine de minutes.

Déposez la préparation dans des pots individuels ou bien dans un grand pot à glace. Mettez au congélateur pour 3h00.

Bon appétit !