



SORBET A LA PÊCHE

Ingrédients :

100 g de sucre
80 g de sirop de glucose déshydraté
250 ml d'eau
1 kg de pêches
3 cc de jus de citron

Préparation

Faite un sirop en chauffant doucement l'eau et le sucre, une fois le sucre bien fondu, laissez refroidir pendant 2h00.

Pelez, dénoyotez et coupez la chair des pêches en petits morceaux. Déposez les morceaux dans votre blender, ajoutez le jus de citron et le sirop, puis mixez une minute environ.

Versez la préparation en sorbetière pour 30 minutes environ, puis congeler pendant 2h00 avant dégustation.

Bon appétit !