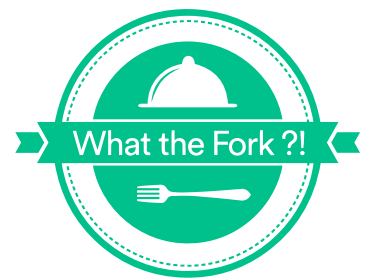


Le sorbet aux fraises à l'ancienne



 4

Préparation

Réaliser un sirop de sucre en mélangeant le sucre et l'eau dans une casserole.

Porter à ébullition, verser le sirop bouillant dans un récipient et mettre à refroidir dans de la glace pilée.

Mixer les fraises en ajoutant le jus de citron.

Mélanger la purée de fraises au sirop refroidi.

Disposer de la glace dans un grand bol et la saupoudrer de sel.

Remplir un sac plastique avec fermeture hermétique de la masse de fraises obtenue. Fermer le sac et le disposer dans le mélange glace/sel jusqu'à ce que le sorbet durcisse, en malaxant de temps à autre.

Servir gelé avec des fruits frais.

Bon appétit !

Ingrédients

0.6 dl d'eau

60 g de sucre cristallisé
200 g de fraises (ou autres fruits de saison)

Jus de citron

Glace pilée

Sel