

Sorbet Fraise

Si vous fréquentez un peu le forum de caféduweb, peut-être aurez vous remarqué que j'aime beaucoup les glaces ...

Le jour où Sphilou m'a signalé que des turbines à glace étaient en vente sur Ebay, je n'ai fait ni une, ni deux et quelques jours après la machine trônait dans ma cuisine, depuis elle tourne très régulièrement LOL.

Alors un petit sorbet aux fraises ça vous dit ? Surtout qu'il n'y a rien de plus simple.

Ingrédients pour 4 :

800g de Fraises
160g de Sucre en poudre
1/2 Citron

Préparation :

Rincer les fraises à l'eau froide puis les équeuter .

Couper les fraises en petits morceaux et les mixer.

Ajouter le sucre et le jus d'un demi citron.

Mixer à nouveau pour faire fondre le sucre .

Laisser reposer au frais pendant au moins un quart d'heure .

Verser la préparation dans la sorbetière et laisser tourner pendant 30 à 40 minutes .

Retirer le sorbet de la sorbetière et mettre au congélateur en attendant le dessert .

[Actualité rédigée par Tekiro]

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 8 mai 2008

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8408-sorbet-fraise.html>