



Le sorbet à la fraise et biscuits roses

Recette pour 4 personnes. Préparation : 5 min. Frais : 6 h. Sorbetière : 20 min.

Ingrédients

Fraises Garigette : 500 g
Jus de citron : 1 c. à c.
Sirop à la fraise / sucre à confiture : 125 g
Mini biscuits roses de Reims ® : 12

Matériel

un blender
une balance ménagère
une sorbetière



Réalisation > la préparation

1. Laver et équeuter les fraises.
2. Les passer au mixer avec le jus de citron et le sirop de fraise des bois ou du sucre à confiture.
- à défaut de sirop à la fraise, vous pouvez utiliser la même quantité de sirop de sucre de canne additionné d'environ 20 gouttes d'arôme alimentaire à la violette par exemple ou tout autre arôme qui se marierait bien selon vous avec la fraise -
- et à défaut de sirop tout court, vous pouvez remplacer par le même poids de sucre à confiture dont la pectine sera un excellent enrobant pour un sorbet aussi onctueux qu'avec le sirop -
3. Passer éventuellement le mélange au chinois afin d'enlever les petits akènes gênants et placer au réfrigérateur, au moins durant 6 heures, voire toute une nuit.
- avez-vous pensé à placer votre bol réfrigérant de sorbetière au congélateur depuis quelques heures déjà ? -
4. Emietter grossièrement les mini biscuits roses de Reims ® et les placer au congélateur durant le même temps.
- si vous préférez une recette intégralement sans œufs, alors n'utilisez pas les éclats de biscuits roses qui en contiennent -

Réalisation > le turbinage

5. Installer la sorbetière et y introduire la purée de fraise. La laisser tourner, au moins 20 minutes afin d'obtenir une texture onctueuse comme une glace italienne. Durant la dernière minute de turbinage, ajouter les éclats de mini biscuits roses.
- l'idéal est de préparer ce sorbet au dernier instant pour bénéficier de cette délicieuse texture, mais si vous devez le placer au congélateur pour le conserver prêt, pensez à sortir cette glace au moins 5 minutes à l'avance -
6. Décorer de fraises fraîches et de mini biscuits roses de Reims ®.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com