

Sorbet à la Pomme verte



6

INGREDIENTS

6 pommes granny-smith
60 g de sucre
1 citron non traité



Glace

MATERIEL NECESSAIRE

Machine à glace centrifugeuse



été

PREPARATION ET REALISATION

1-. Dissoudre le sucre dans 15 cl d'eau et portez à ébullition à feu vif en remuant pour dissoudre le sucre et laissez bouillir près de 5 minutes pour qu'il devienne épais. Laissez refroidir.

2-Lavez les pommes ; Extraire le jus de 5 pommes à l'aide d'une centrifugeuse. Râpez finement la dernière pomme. Mélangez jus et pomme râpée ajoutez le citron.

3-Mettez en sorbetière et laissez turbiner selon les instructions du fabricant.



Économique



10 min



10 min



facile

CONSEILS ET ASTUCES

.Sans centrifugeuse ! Râper finement et passez au tamis fin.

Alice Délice

