

les recettes d'Alice

Sorbet aux fraises



8



glace



été



Économique



20 min



5 min



Facile

INGREDIENTS

600 g de fraises mûres
½ citron

300 g de sucre cristallisé
8 brins de menthe fraîche

MATERIEL NECESSAIRE

Machine à glace moule pour glace

PREPARATION ET REALISATION

1-Versez le sucre dans une casserole avec 45 cl d'eau. Portez à ébullition à feu vif en remuant pour dissoudre le sucre et laissez bouillir près de 5 minutes pour qu'il devienne épais.

2-Lavez, égouttez et équeutez les fraises. Réservez-en quelques-unes parmi les plus belles pour le décor et mixez les autres avec le sirop refroidi et le jus du citron.

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

4-Servez avec des quartiers de fraises et des feuilles de menthe.

CONSEILS ET ASTUCES

.Remplir des moules à glace type cornet . Réservez 4 heures au congélateur. Super pour les enfants et bien pour le porte monnaie !

Alice Délice

