

les recettes d'Alice

Sorbet Granny



4



France



été



*



*



3h

INGREDIENTS

2 Pommes vertes

10 cl d'eau

80g de sucre

2 cuil de calvados

1 citron

MATERIEL NECESSAIRE

1 turbine a glace

PREPARATION ET REALISATION

Lavez les pommes. Épluchez-les en laissant une peau sur deux. Puis coupez-les en quartiers, et retirez les coeurs.

Mettez les pommes au congélateur pendant 30 minutes pour fixer leur couleur.

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, le Calvados et le jus du citron. Faites bouillir puis laissez refroidir ce sirop.

Mixez ensemble les pommes et le sirop froid. Puis turbinez le sorbet ou mettez-le au congélateur dans un plat pendant 2 à 3 heures.

Gardez-le ensuite au congélateur.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

