

Sorbet kiwi

Pour 1 bac

Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min - Congélation : 30 min en sorbetière

Ingrédients :

- 6 kiwis
- 160 g de sucre en poudre
- 12,5 cl d'eau
- Le jus d'un demi-citron



Ustensiles spécifiques : un blender ou un mixeur, une casserole, une spatule, une sorbetière et un récipient avec couvercle.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Peler et couper en morceaux tous les kiwis.
- Les verser dans le bol du mixeur pour les réduire en purée.
- Ajouter le jus d'un demi-citron, remuer et réserver.
- Dans une casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit fondu.
- Laisser ensuite refroidir complètement.
- Ajouter le sirop à la purée de kiwis et mixer de nouveau.
- Placer la préparation dans la sorbetière et laisser turbiner environ 30 min.
- Dès que le sorbet a pris une consistance assez ferme, le verser dans une boîte en plastique hermétique.
- Le mettre au congélateur 1h minimum avant de le déguster.
- Sortir le sorbet 10 min avant de le déguster.

Bon appétit !