Glaces

Sorbet poire baobab

2h05	5 min	0	2h	133
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sorbet

400 g **Poire**
120 ml **Jus de poire**
120 ml **Lait d'amande**
2 c. à soupe **Poudre de baobab**
2 c. à soupe **Poudre de lucuma**

Étape 1

Préparation des fruits

1. Poser un carré de papier sulfurisé sur le plan de travail.
2. Utiliser de préférence des poires bio, cela permet de garder la peau, riche en vitamines.
3. Couper les poires en quatre, retirer le coeur et les pépins. Les couper en morceaux et les déposer sur le papier sulfurisé.
4. Poser le papier sulfurisé sur une grande plaque. Bien répartir les morceaux de poires sur la plaque pour qu'ils ne se collent pas entre eux.
5. Mettre la plaque au congélateur pendant deux heures.

Étape 2

Réalisation de la glace

1. Au bout de deux heures, retirer la plaque du congélateur.
2. Verser les poires congelées dans le mixeur.
3. Ajouter le jus de poire et le lait d'amande.
4. Ajouter la poudre de baobab et la poudre de lucuma.
5. Mettre le couvercle et mixer jusqu'à obtention d'une

texture fine.

Étape 3

Dressage

1. Préparer un récipient avec de l'eau très chaude.
2. Prendre une cuillère à glace, la tremper dans l'eau chaude puis former plusieurs boules de glace. Les déposer dans de jolies coupes.
3. Si la glace est un peu trop molle, la remettre pendant quelques instants au congélateur.
4. Servir sans attendre.