Glaces

Sorbet à la fraise

4h10	10 min	0	4h	183
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le sorbet

1 kg **Fraise**
200 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**
1 **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Equeuter les fraises et les passer rapidement sous l'eau.
2. Presser le citron et récupérer la moitié du jus.

Étape 2

Préparation du sorbet

1. Passer les fraises au blender.
2. Verser la purée obtenue dans un saladier.
3. Ajouter le sucre et le jus de citron et bien mélanger.
4. Sucrer plus ou moins selon les fraises utilisées.
5. Verser dans un moule à cake et laisser prendre au moins 4 heures au freezer.

Étape 3

Dressage

1. Former des boules avec la cuillère à glace
2. Si on ne possède pas de cuillère à glace, former des quenelles avec deux cuillères à soupe.
3. Servir avec un peu de chantilly et décorer avec des

feuilles de menthe.