



Glaces

Sorbet citron vert et fruits frais rafraîchis au rhum



1h25 **15 min** **10 min** **1h** **103**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

2 **Kiwi(s)**
1 **Mangue**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 c. à soupe **Rhum**
300 ml **Eau**
30 g **Sucre roux**
0.2 dl **Sorbet**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Préparation du sorbet

- 1 Peler les fruits. Les couper en petits dés et les mettre dans un saladier.
- 2 Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le rhum et la vanille.
- 3 Laisser réduire de moitié.
- 4 Presser le citron et ajouter le jus au sirop.
- 5 Verser le sirop sur les fruits et laisser macérer au réfrigérateur au moins 1 heure.

Étape 2

Dressage

- 1 Répartir les fruits dans les verrines. Ajoutez une boule de sorbet puis une feuille de menthe
- 2 Ajouter une boule de sorbet.