

Sorbet fraise & citron vert

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 20g de jus de citron vert (j'ai aussi mis un peu de sirop de citron vert)
- 150g de sucre (à ajuster en fonction de vos goûts et de vos fraises)

Préparation

1. Versez ensuite la purée de fraises dans la sorbetière et faites-la tourner selon le mode d'emploi.
2. Quand le sorbet est bien pris, versez-le dans un récipient ou dans des moules à magnum et placez-le au congélateur.
3. Attendez quelques heures, puis régalez-vous !
4. Valrhona fondus avec de beurre de cacao et d'huile neutre, à utiliser à 25-30°C), mais vous pouvez utiliser le chocolat de votre choix !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com