Les papilles d' Udibri

SORBET À LA FRAISE MENTHE

Temps de préparation	Temps de cuisson	Portions
20 min	5h de préparation	10 personnes
Difficulté	**Type de plat**	**Type de recette**
Facile	Sorbet	Dessert/Healthy

Ingrédients

- 1kg de fraise
- 100g de sucre de canne Feuilles de menthe (une vingtaine de feuilles)
- 250ml d'eau
- Jus d'une demi orange
- Jus d'un demi citron

Instructions

- Préparer un sirop en portant le sucre et d'eau à ébullition avec les feuilles de menthe jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissout (10 minutes environ). Filtrer et laissez refroidir. Placez les fraises entières dans le bol du mixeur.
- Versez le sirop à la menthe puis pressez le demi citron et la demi orange .
- Mixez jusqu'à obtenir une préparation lisse et versez dans un récipient sulfurisé. Filmer au contact la préparation puis placer dans le congélateur pendant 4 heures.
- Laisser décongeler un peu la préparation pour faciliter le démoulage et mixez de nouveau pour éliminer les cristaux.
- Replacez dans le récipient, recouvrez d'un film alimentaire et replacez au congélateur pendant 1 heure.
- Mettre le sorbet dans le réfrigérateur 15 minutes avant de le déguster.
- A vos papilles !

© Copyright 2022 - Les Papilles d'Udibri - Tous droits réservés