



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 Sucre 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

