



Desserts glacés
Mandarines givrées



3h30 **30 min** **0** **3h** **182**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
mandarines givrées**

6 **Mandarine(s)**
1 **Orange(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
6 c. à soupe **Sucre glace**

**Ingrédients pour le
dressage**

1 c. à soupe **Pistaches**

Étape 1

Préparation des mandarines givrées

- 1 Couper le sommet des mandarines à l'aide d'un couteau de chef. Ôter délicatement la pulpe à l'aide d'un couteau d'office et d'une cuillère à soupe. Entreposer les coques évidées au congélateur.
- 2 Mixer la pulpe des mandarines à l'aide d'un robot. Filtrer le jus à l'aide d'un chinois au-dessus d'un saladier.
- 3 Presser le jus de l'orange et du citron vert à l'aide d'un presse-agrumes, le verser dans le saladier.
- 4 Ajouter le sucre glace, mélanger à l'aide d'un fouet pour le faire dissoudre. Verser la crème fleurette et mélanger.
- 5 Verser la préparation dans la cuve d'une sorbetière, faire tourner pendant 30 minutes.
- 6 Répartir la préparation dans les coques évidées et refermer les mandarines avec leurs chapeaux. Entreposer au congélateur pendant 3 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Concasser grossièrement les pistaches à l'aide d'un couteau de chef.

2 Parsemer les mandarines givrées de pistaches concassées et déguster bien frais.