

## *Glaces* Sorbet poire baobab


**2h05**

TEMPS TOTAL

**5 min**

PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**2h**

REPOS

**133**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le sorbet

 400 g **Poire**

 120 ml **Jus de poire**

 120 ml **Lait d'amande**

 2 c. à soupe **Poudre de baobab**

 2 c. à soupe **Poudre de lucuma**

### Étape 1

#### Préparation des fruits

- 1 Poser un carré de papier sulfurisé sur le plan de travail.
- 2 Utiliser de préférence des poires bio, cela permet de garder la peau, riche en vitamines.
- 3 Couper les poires en quatre, retirer le coeur et les pépins. Les couper en morceaux et les déposer sur le papier sulfurisé.
- 4 Poser le papier sulfurisé sur une grande plaque. Bien répartir les morceaux de poires sur la plaque pour qu'ils ne se collent pas entre eux.
- 5 Mettre la plaque au congélateur pendant deux heures.

### Étape 2

#### Réalisation de la glace

- 1 Au bout de deux heures, retirer la plaque du congélateur.
- 2 Verser les poires congelées dans le mixeur.
- 3 Ajouter le jus de poire et le lait d'amande.
- 4 Ajouter la poudre de baobab et la poudre de lucuma.
- 5 Mettre le couvercle et mixer jusqu'à obtention d'une

texture fine.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Préparer un récipient avec de l'eau très chaude.
- 2** Prendre une cuillère à glace, la tremper dans l'eau chaude puis former plusieurs boules de glace. Les déposer dans de jolies coupes.
- 3** Si la glace est un peu trop molle, la remettre pendant quelques instants au congélateur.
- 4** Servir sans attendre.