

SORBET A L'ORANGE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 250 g de sucre cristallisé - 300 ml de jus d'orange fraîchement pressé - 450 ml d'eau - le jus d'un citron entier - le zeste de deux oranges

1. Dans une casserole mettez le sucre, l'eau et le zeste d'orange.
2. Placez sur feu modéré et remuez fréquemment jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Amenez à ébullition et faites bouillir 5 à 8 minutes, jusqu'à obtention d'un sirop léger (110°C).
3. Otez ensuite la casserole du feu et laissez refroidir.
4. Ajoutez les jus d'orange et de citron, puis versez la préparation dans la sorbetière.

Glacier ■

Gelato Expert ■