

# SORBET A LA FRAISE



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 10-15 boules

- 300 ml d'eau - 100 g de sucre en poudre - 500 g de fraises - le jus d'½ citron jaune

---

1. Dans une casserole, versez le sucre et l'eau. Faites bouillir pendant 2 minutes afin d'obtenir un sirop. Laissez refroidir totalement. Si vous êtes pressé, vous pouvez remplacer ce sirop par 200 ml de sirop de sucre de canne.
2. Lavez les fraises, équeutez-les et réduisez-les en purée. Passez le coulis à travers un tamis pour éliminer tous les grains. Vous pouvez également passer les fraises à la centrifugeuse si vous en possédez une.
3. Ajoutez le jus de citron.
4. Mélangez le coulis de fraises au sirop à l'aide d'un fouet.
5. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.
6. Lorsque la préparation est froide, mettez en marche votre glacier. Versez la préparation par l'ouverture. Laissez tourner jusqu'à la consistance désirée, entre 20 et 30 minutes.
7. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

**Astuce du chef :**

Pour varier les plaisirs, vous pouvez remplacer les fraises par des fraises des bois, des cassis, des cerises,

des framboises, â□;

Glacier ■

Gelato Expert ■