

SORBET A LA POMME VERTE



Préparation : 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-12 boules

- 150 ml d'eau - 180 g de sucre en poudre - 250 ml de pur jus de pomme verte - 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 150 ml de sirop de sucre de canne.

2. Versez le jus de pomme et le jus de citron dans le sirop et mélangez.

3. Laissez refroidir entre 2 et 3 heures au réfrigérateur.

4. 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.

5. Servez la glace aussitôt ou versez-la dans un récipient pour la conserver au congélateur.

Glacier ■

Gelato Expert ■