

SORBET MELON-COULIS DE KIWI



Préparation : 25 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 10-15 boules

- 1 beau melon - 30 g de sucre - 1 citron vert - 50 ml de Muscat - 4 kiwis -

1. Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec 30 cl d'eau. Arrêter dès ébullition et laissez refroidir.
2. Coupez le melon en deux, retirez les graines puis enlevez la peau. Coupez-le en morceaux de taille adaptée à la goulotte et passez-les à la centrifugeuse.
3. Ajoutez le jus de citron vert, le muscat et le sirop de sucre.
4. Versez ensuite le mélange dans une sorbetière et laissez prendre environ 25 minutes.
5. Pendant ce temps, pelez les kiwis, coupez-les en morceaux et passez-les à la centrifugeuse ou au presse nectar-coulis.
6. Au moment de servir, versez le coulis de kiwi dans les coupes et déposez dans chacune 2 boules de glace au melon.

Glacier ■

Gelato Expert ■