

Sorbet aux fruits rouges minute

Ingrédients :

FRUITS ROUGES CONGELÉS	800 G	BLANCS D'ŒUFS	190 G
GROSSE GOUSSE DE VANILLE FENDUE ET GRATTEE	1		
SUCRE GLACE	130 G		

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Fruits rouges Sucre glace Gousse vanille	800 g 130 g 1	Insérer dans la cuve froide	–	Pulse 2000 tr/min	3 à 4 impulsions		Turbo jusqu'à ce que le mélange soit réduit en poudre.
2	Blancs d'œufs	190 g	Ajouter en filet	–	3500 tr/min	30 s		



ASTUCE DU CHEF

Pour obtenir un sorbet légèrement crémeux, rajouter 200 g de yaourt nature en même temps que les blancs. Vous pouvez varier les goûts suivant les fruits (fraise, cerise, framboise, cassis...) avec différentes épices (fraise/clous de girofle, cassis/menthe, mûre/cannelle, cerise/4 épices...). Si vous souhaitez retirer les pépins de certains fruits rouges, passez les fruits à l'accessoire coulis du Kit cuisine.

