

Sorbet au melon



Côté marché :

900 g de melon

150 ml de sucre de canne

2 cs de miel

150 ml d'eau

Coupez le melon préalablement lavé en morceaux et déposez la chair dans la centrifugeuse.

Mélangez au jus obtenu le sucre de canne, le miel et l'eau.

Faites prendre en sorbetière, dans la turbine à glace ou bien au congélateur et dégustez !

C'est très rafraîchissant, n'hésitez pas à faire ce sorbet.