

Sorbet citron vert

Côté marché :

800 g de chair d'ananas

1/2 citron vert

200 ml d'eau

150 ml de sucre de canne liquide



Préparation :

Coupez la chair de l'ananas préalablement lavée en morceaux et passez celle-ci à la centrifugeuse.

Mélangez au jus obtenu le sucre de canne, le jus de citron et l'eau. Mon ananas était particulièrement bien sucré, si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu de sucre de canne.

Réalisez ensuite en sorbetière et dégustez !

J'ai mis le sorbet restant dans des empreintes en silicone, c'est plus pratique (on ne sort que le nombre de glace que l'on a besoin) et cela se démoule sans problème.

Cuisine guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>