



## **SORBET A L'ABRICOT**

**pour 8 personnes :**

**1,2kg d'abricots dénoyautés - 5cl d'eau - 200g sucre - 25cl d'eau - le jus d'1 citron –**

**Cuire à feu doux les abricots avec 5cl d'eau pendant 20 minutes (*les fruits doivent ramollir*). Mixer la préparation au blender. Réserver.**

**Dans une 2ème casserole, verser le sucre et les 25cl d'eau. Porter à ébullition, à petit feu, en remuant sans arrêt jusqu'à dissolution du sucre. Tetirer du feu et réserver. Laisser refroidir. Y verser la purée d'abricots. Ajouter le jus de citron. Entreposer au réfrigérateur. Verser dans la sorbetière et faire prendre. Mouler dans des 1/2 sphères en silicone.**