Sorbet fraises

Ingrédients :

- 780 g de coulis de fraises
- 150 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation :

Si vous n'avez pas de coulis, mettez les fraises équeutées (environ 1 kg je pense) dans le bol d'un mixer, mixez-les et passez-les au tamis.

Mélangez le coulis avec le sucre et le jus de citron jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.

Mettez le mélange en sorbetière pendant 30 minutes.

Une fois que le sorbet se décolle des parois de la sorbetière, versez-le dans un saladier filmé et placez le au réfrigérateur.

Dégustez ensuite quand vous en avez envie ! Rapide et facile à faire !