

Sorbet fraise & rhubarbe



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 2 minutes
- ✓ **Repos** : 6 heures + 2 heures

- ✓ **Ingrédients**
pour 1 l de glace :

- 300 g de fraises
- 400 g de rhubarbe
- 200 ml d'eau
- 200 g de sucre
- le jus d'1 citron
- 1 blanc d'œuf



- ✓ **Préparation :**

Épluchez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Lorsque le sucre est fondu, ajoutez le jus de citron et les tronçons de rhubarbe. Portez à ébullition pendant 2 minutes.

Laissez refroidir.

Lavez et équeutez les fraises. Dans un blender, mixez ensemble les fraises avec le sirop et la rhubarbe, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Placez la purée de fruits au moins 6 heures au frais.

Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement à la préparation précédente.

Démarrez la sorbetière et versez le mélange. Laissez tourner le temps indiqué sur la notice de votre sorbetière.

Placez le sorbet 2 heures au congélateur avant de le déguster, pour obtenir une texture plus ferme.

www.audalacuisine.com