

SORBET AUX ABRICOTS



Pour 6 personnes :

- 750 g d'abricots
- 250 g de sucre en poudre
- 1 citron
- 25 cl d'eau

Lavez les abricots, égouttez-les, ôtez les noyaux, passez-les mixer et ensuite passez la pulpe au tamis, ajoutez le citron.

Confectionnez un sirop dans une casserole avec l'eau et le sucre. Portez à ébullition et ôtez le récipient du feu. Laissez refroidir et ajoutez-le à la purée d'abricots. Mettez à glacer en sorbetière.

Quand le sorbet est pris, versez-le dans une boîte hermétique, en tassant soigneusement le sorbet et mettez-le dans le congélateur pendant au moins 3 heures.

Choisissez de préférence la variété d'abricots "rouge du roussillon", car ce sont des fruits à chair ferme et très parfumée. Quelle que soit la variété, veillez à toujours acheter des fruits bien murs.