



Sorbet de poire



Que faire avec 8 kgs de poires mûres à point ? J'ai d'abord pensé à un concours de celui qui mange le plus de poire en 10 minutes et puis, non, on m'a appris que ce n'est pas bien de jouer avec la nourriture. Alors j'ai commencé par un clafoutis, puis une confiture et enfin un sorbet de poire - ce qui tombe plutôt bien en ce moment avec le thermomètre qui dépasse allègrement les 30°C tous les après-midi.

Ingrédients (pour 1L de glace) :

- 1 kgs de poires mûres à point, sorties du réfrigérateur (j'ai pris des Rochas)
- le jus d'un demi-citron
- 70 g de sucre glace

Préparation :

Il faut placer le bol accumulateur de froid au minimum 12 heures avant la confection de la glace.

Conserver les fruits au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation. Peler les poires, enlever les fibres et les pépins de la partie centrale.

Mixer les poires avec le jus de citron. Ajouter ensuite le sucre glace et mixer à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Sortir le bol accumulateur froid du congélateur et le placer à l'intérieur de la sorbetière. Mettre la sorbetière en route et verser la préparation au fur et à mesure.

Laisser turbiner pendant 20 à 30 min. Une fois que la glace a épaissi (j'ai remarqué que le sorbet épaissit moins que la crème glacée), on arrête l'appareil.

Verser dans un bac ou dans des mini-moules en silicone pour leur faire prendre une forme particulière.

Ce sorbet se conserve une semaine au congélateur.

Le 07 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/07/index.html>