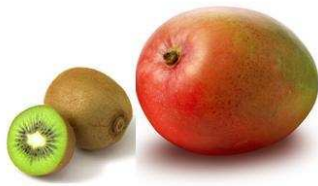


Sorbet Mangue Kiwi



Ce mélange exotique fera les délices de grands et petits. N'hésitez pas à le servir avec un coulis de framboises. Succès garanti!

Ingrédients pour 4 personnes

225 grammes de chair de kiwis frais
225 grammes de chair de mangue fraîche
le jus d'un citron vert
20 cl + 1.5 dl d'eau
1 blanc d'œuf
200 grammes de sucre

Préparation

1. Faire un sirop dans une casserole, en versant 20 cl d'eau et le sucre. Mélanger avec une cuiller en bois. Faire dissoudre le sucre à feu doux en tournant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute, puis retirer du feu et laisser refroidir.
2. Mixer les fruits avec le jus de citron et le sirop froid.
3. Battre le blanc d'œuf en neige très ferme et incorporer à la purée de fruits.
4. Ajouter 1.5 dl d'eau froide et bien mélanger.
5. Mettre dans une sorbetière et laisser turbiner pendant 25 minutes.

Bon appétit!