

Sorbet à la Fraises Label Rouge

0 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

510 g de Fraises Label Rouge
80 g de sucre
15 cl d'eau

Préparation :

Lavez, équetez et coupez les fraises en deux.
Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et les fraises.
Faites cuire 10 bonnes minutes en remuant régulièrement.
Mixez avec un mixer plongeant. Passez ce coulis au chinois pour enlever les grains.
Placez dans un bac et attendre 30 min avant de mettre au congélateur.
Remuez toutes les 10 min afin d'éviter la formation de cristaux.