



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, équeutez 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 attendez 30 min avant de mettre au congélateur.

Remuez toutes les 10 min afin d'éviter la formation de cristaux.

