



Cuisine et  
dépendances

## Sorbet de melon



*Recette version rapide et sans prise de tête : on mixe, on turbine et on met au congel'. Cela donne un excellent sorbet légèrement granité : il persiste le côté perlé, comme pour la poire. J'aime bien ce côté "naturel" mais si vous voulez une glace plus veloutée, il suffit de passer la purée de melon au chinois (tamis fin).*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de melon bien mûr
- 75 g de sucre glace
- 1 citron

### Préparation :

Placer le bol accumulateur de froid au minimum 12 heures avant la confection de la glace.  
Conserver le melon au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

Découper le melon en 2, l'épépiner et extraire le maximum de chair. On peut conserver la peau pour présenter le sorbet.

Mixer finement la chair du melon avec le jus de citron et le sucre glace.

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, on arrête l'appareil. Verser aussitôt dans un bac et placer au congélateur.

Le 08 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/08/index.html>