

Sorbet à l'abricot



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 10 minutes
- ✓ **Cuisson** : 12 minutes
- ✓ **Repos** : 12 heures

✓ **Ingrédients**

pour 1 L de sorbet :

- 500 g d'abricots dénoyautés
- 25 cl d'eau
- 100 g de sucre en poudre

✓ **Préparation :**



Coupez les abricots en petits morceaux.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Réalisez un sirop en les faisant bouillir pendant 2 minutes. Ajoutez les morceaux d'abricots et faites-les compoter pendant une dizaine de minutes.

Versez les abricots et le jus dans le blender et mixez jusqu'à obtenir un coulis bien lisse. Filtrez le coulis avec une passoire ou un tamis. Laissez reposer le coulis au frais pendant une nuit.

Mettez en marche la sorbetière et versez le coulis. Laissez tourner le temps indiqué sur la notice. A la fin du cycle, versez le sorbet dans un récipient hermétique et placez au congélateur pendant 2 h pour obtenir une texture plus ferme.

www.audalacuisine.com