

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SORBET A L'ABRICOT 2019

Pour 1/2 litre de sorbet : 650g abricots - - 8 càs d'eau - 130g sucre semoule - 35g sirop d'orgeat - le jus d'1/2 citron -

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre semoule et le sirop d'orgeat. Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur, couvert.

Dénoyauter les abricots. Les mettre dans le blender avec le jus de citron. Ajouter le sirop à l'orgeat froid. Mixer à nouveau. Passer au chinois. Verser dans un récipient et entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain, faire prendre en turbine ou en sorbetière. Transférer dans une boîte à glace, entreposer au congélateur.

Pour le service, sortir 10 minutes avant de mouler.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr