

Sorbet pomme à la fleur de coco

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesfour.canalblog.com

Il vous reste quelques pommes ? Cela suffit pour faire un bon sorbet aux pommes.

Si ce sorbet a la couleur de la crème de marron c'est grâce au sucre de fleur de coco que j'ai utilisé ici... Merci Jacky pour ce sucre à part qui donne une saveur incomparable à ce simple sorbet !

Ingrédients (pour 50cl) :

- * 1kg de pommes
(un peu acidulées si possible)
- * 150g de sucre de fleur de coco
(ou de sucre en poudre)
- * 15cl d'eau



Préparation :

Laver les pommes. Les couper en 4 et enlever les pépins.

Couper les quartiers de pomme en gros morceaux. Ne pas peler.

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Quand cela bout, verser dedans les morceaux de pommes.

Laisser compoter 10 minutes à feu moyen avec le couvercle.

Quand c'est bien compoté, laisser refroidir un peu.

Puis tout verser dans un blender et bien mixer.

Verser dans un récipient hermétique.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, verser tel que dans la sorbetière et laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Astuces :

Si vous n'avez pas de sucre à la fleur de coco, du sucre en poudre fera très bien l'affaire et le sorbet sera blanc.

Ce sorbet peut très bien accompagner une compote de pommes ou une tarte aux pommes.

Je ne pèle pas les pommes car cela ajoute du goût et de la texture.