



SORBET A LA MANDARINE – FRUITS EXOTIQUES

pour 6 personnes

500g pulpe de mandarine - 200g sucre en poudre - le jus d'1/2 citron - 10cl d'eau –

Faire bouillir l'eau et le sucre dans une casserole, laisser refroidir. Mélanger la pulpe de mandarine décongelée au jus de citron et au sirop. Faire prendre en sorbetière. Mouler dans moule à quenelles en silicone. Disposer au congélateur.

A servir avec une brunoise de fruits :

1 mangue - 2 kiwis - 1 fruit de la passion - Q.S thé vert infusé - 1 gousse de vanille fendue et grattée Q.S sucre –

Tailler tous les fruits en brunoise. Chauffer le thé, ajouter la vanille et du sucre puis les fruits. Au moment du service, mouler dans les assiettes avec un cercle de 6cm de diamètre.