



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

SORBET ABRICOT ET VANILLE



Ingrédients :

- 400 g de purée d'abricots
- 100 ml d'eau froide
- 1/2 gousse de vanille
- 160 g de sucre en poudre
- 40 g de sirop de glucose en poudre
- du stabilisateur pour glace
- 6 abricots

Dans le bol du TM31 ou blender, mixer les 400 g d'abricots dénoyautés en purée avec la 1/2 gousse de vanille (on ne retrouve pas la gousse). Ajouter ensuite le reste des ingrédients sauf les 6 abricots non mixés. Placer au réfrigérateur au moins 1/2 heure. Pendant ce temps, découper le reste des abricots en petites cubes, réserver au réfrigérateur.



La 1/2 heure ou plus écoulée, verser la préparation dans le bol de la machine à glaces et laisser prendre jusqu'à obtention du sorbet mais 5 min avant la fin ajouter les cubes d'abricots.

Vous pouvez soit les mouler dans des empreintes en silicone soit servir aussitôt.

<http://cachou66.canalblog.com/>