magimix

SORBET A LA FRAMBOISE

Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 400 g de framboises surgelées - 1 blanc d'oeuf - 75 g de sucre en poudre - 1 c.s. de jus de citron

1. Dans la cuve bien froide, mettez tous les ingrédients et lancez le programme DESSERT GLACÉ. Rabattez au besoin.

2. Faites des quenelles de glace et dégustez immédiatement, ou bien placez la glace au congélateur quelques minutes si vous souhaitez réaliser des boules, mais ne la recongelez pas.

Astuce du chef :

Pour refroidir la cuve, mixez quelques glaçons en programme GLACE PILÉE, videz-la puis séchez-la soigneusement.Pour un sorbet très aérien, installez le batteur à blancs et ajoutez 30 secondes/ vitesse 6 en programme EXPERT.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)