



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sorbet au melon .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 gros blanc d'œuf
- 500 g de fruits coupé en dés et congelé
- 80 g de sucre glace

- Couper le 1/2 melon épluché et épépiné en dés
- Mettre les dés de melon dans un sac congélation et mettre au congélateur le temps
- Quelques temps avant de préparer la recette sortir les dés de melon du congélateur
- Dans un robot mixeur mettre les dés de melon, le blanc d'œuf et le sucre glace
- Mixer le tout de façon à obtenir une préparation homogène dénuée de morceaux durs
- Mettre cette préparation dans des ramequins au congélateur pour 6 h minimum

Astuces :

- Ce sorbet peut se décliner avec tous les fruits pourvus d'être mixés
- Sorti 30 minutes avant de servir, ce sorbet est d'une grande fraîcheur et saveur
- Avec le jaune d'œuf on peut faire des sablés, des croquants, des truffes ... qui accompagneront ce dessert

