

## Sorbet à l'abricot



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 30 mn

*Une recette fraîche de saison, simple et rapide.*

### Ingrédients

- 1 bol d'abricots frais coupés en morceaux
- 1 blanc d'oeuf
- 1 barquette de philadelphia - fromage à tartiner nature
- un demi verre de sucre glace

### Préparation

- 1 Mettre les abricots coupés en petits morceaux à durcir au congélateur. C'est très rapide ! Une fois gelés, les mettre dans le robot, mixer, ajouter le sucre glace et réduire en purée. Ajouter le Philadelphia.
- 2 Mixer de nouveau et terminer par le blanc d'oeuf pour obtenir votre sorbet prêt à servir.
- 3 Cette recette se réalise avec tous les fruits au dernier moment.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

