

## Verrine de sorbet à la fraise



Dessert **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

*Un sorbet qui plaît à tous, la fraise. Vous pouvez l'associer avec d'autres sorbets pour les gourmands. Nécessite une turbine pour réaliser le sorbet.*

### Ingrédients

- 500 g de fraises bien mûres
- 125 g de sucre semoule
- 1 cs de jus de citron
- 4 cs d'eau
- 50 cl de crème fleurette liquide
- 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)
- 50 g de sucre glace
- extrait de vanille

### Préparation

- 1 Pour le sorbet : mettre le glacier la veille au congélateur (24 heures min). Pour la chantilly : mettre un récipient au réfrigérateur la veille.
- 2 Faire un sirop avec l'eau et le sucre, remuez pour faire fondre le sucre et laissez bouillir 2 minutes. Laisser refroidir. Rincer et équeuter les fraises. Les mixer au blinder puis les passer au travers d'un fin chinois pour retirer les pépins. Mélanger le sirop et le jus de citron à la purée de fruits.
- 3 Ajouter à la purée de fruit 1 blanc d'œuf. Mettre votre purée de fruits au réfrigérateur, elle doit être bien fraîche avant de la verser dans le glacier.
- 4 Verser dans le glacier et laisser prendre. Il faut en général 20 minutes pour obtenir une glace "à l'italienne". Conserver le surplus dans un boîte bien fermée au congélateur.
- 5 Pour la chantilly, fouetter la crème bien froide dans le récipient bien froid que vous avez placé au réfrigérateur la veille. Ajouter 50 g de sucre glace une fois que la crème a commencé à épaissir. Ajouter de la vanille (extrait) et si vous la préparez à l'avance 1 sachet de fixe chantilly.

Proposé par



**annie-claude**

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

