

Sorbet fruits du verger

Sachez qu'il n'est pas obligatoire de posséder une sorbetière pour réaliser un sorbet (ni même une glace, d'ailleurs) – je n'en possède pas moi-même, à vrai dire... Qui plus est, la recette est somme toute assez simple : on aurait tort de s'en priver !

La salade de fruits du verger utilisée dans la recette étant déjà sucrée, je n'ai rajouté que très peu de sucre (pour l'élaboration d'un sirop), mais vous pouvez tout aussi bien vous abstenir d'en ajouter si votre palais ou votre régime vous le dicte.

J'ai choisi ici un mélange bien pratique de fruits du verger (abricots, pommes, pêches, fraises) car j'en raffole. Néanmoins, si ce dernier ne vous tente que moyennement (j'en doute, mais sait-on jamais !), vous pouvez bien entendu utiliser des fruits rouges ou tout autre fruit surgelé qui vous plaira. Le résultat sera tout aussi concluant.

[Imprimer](#)

Sorbet fruits du vergers

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 10 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 600 g. de [salade de fruits du verger](#)
- 10 g. de sucre de canne blond
- 20 cl. d'eau
- 1 gousse de vanille (ou l'équivalent de vanille en poudre)
- Le jus d'1/2 citron

Instructions

1. Faire bouillir 20 cl d'eau avec 10 g de sucre et la gousse de vanille fendue.
2. Laissez refroidir.
3. Mixer les fruits dans un blender encore surgelés avec le sirop préalablement refroidi (en ayant pris soin de retirer la gousse de vanille au préalable).
4. Ajouter le jus de citron et mélanger.
5. Dégustez immédiatement ou verser la préparation dans un pot avec couvercle ou, comme ici, dans des moules à glace individuels.

Astuce : Afin d'éviter la formation de cristaux lors de la congélation de votre sorbet, vous pouvez ajouter 2 jaunes d'œufs à votre purée de fruits (je ne l'ai pas fait, pour un résultat très satisfaisant à mon goût). La recette ne sera alors plus 100% végétale
