Sorbet fraise express

Un sorbet prêt en deux minutes avec des fraises congelées et un peu de sucre. Pur fruit, vif et frais.

4 personnes	5 min préparation	0 min cuisson	5 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 500 g de fraises congelées
- 80 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 blanc d'œuf

Préparation

1. Mettre les fraises congelées, le sucre glace et le jus de citron dans le bol.
2. Pulvériser les fraises.
   20 sec / vitesse 8
3. Racler les parois, ajouter le blanc d'œuf et mixer pour rendre la texture crémeuse.
   20 sec / vitesse 4
4. Servir aussitôt, ou congeler 1 heure pour une texture plus ferme.

Le conseil de Tiha
Les fraises doivent être vraiment congelées, sinon le sorbet sera trop liquide.

Conservation : À consommer rapidement, ou 1 semaine au congélateur.