



Sorbet au kaki persimon vanillé

Pour 6 personnes :

Préparation : 5 minutes

- 500 g de kakis persimon coupés en cubes et congelés à plat depuis 48h
- 50 g de sucre vanillé maison
- 1 blanc d'oeuf frais

Si la texture de votre sucre vanillé n'est pas suffisamment fine, le mixer 30 secondes vit 9.

Ajouter les kakis. Les miens étaient un peu blets - j'ai donc laissé la peau avant de les congeler. On voit bien sur la photo de tous petits morceaux orange plus foncé. Je n'ai pas trouvé cela dérangeant. Si vous voulez un sorbet complètement lisse, pelez vos kakis (encore fermes) avant de les congeler.

Ajouter le blanc d'oeuf.

Appuyer 6 fois sur le bouton «turbo» bouchon sur le couvercle.

Mixer ensuite 1 min/vit max, en raclant constamment les bords du bol avec la spatule.

Mettre le fouet et poursuivre 20 secondes vit.3.

Déguster aussitôt.