

## **SORBET LITCHIS**

### **Pour 800g de sorbet**

**1kg de litchis entier pour obtenir 500g après être passés à l'extracteur**

**40g de glucose**

**4g d'améliorant**

**80g de sucre**

**175g d'eau**

**Le jus d'un citron**

**Graines d'une gousse de vanille (facultatif)**

Mélangez les ingrédients liquides dans une casserole sauf le litchis et chauffer à 40°

Ajoutez les ingrédients sec, mélanger et monter à 83°

Stopper le feu et passer au mixeur plongeant.

Laisser la température redescendre à 30° puis mélanger au 500g de litchis

Refroidir une nuit au frigo puis turbiner.

## **LA TABLE DES PLAISIRS**