

Sorbet à la fraise express



Il y a quelque temps j'avais gagné un concours sur le site [vahiné®](#) et j'avais reçu plein de petits cadeaux de leur célèbre marque ! Parmi ces cadeaux, j'avais reçu un sachet de préparation "Mes glaces & sorbets", je l'ai donc essayé il y a quelque temps et je dois vous avouer que j'étais bluffé, je ne sais pas si vous connaissez ou si vous l'avez déjà tester mais en tout cas si ce n'est pas le cas il faut à tout prix que vous l'essayez, c'est absolument génial, il ne vous faut que 3-4min pour préparer l'appareil de votre sorbet et 6H pour obtenir un délicieux sorbet qui reste très onctueux très très longtemps, mais bon c'est tellement bon qu'il ne reste jamais bien longtemps ! C'était vraiment un délice ce sorbet, avec de délicieuses fraises du jardin en plus, à tomber ! Ma mère l'a vraiment adoréééé.

Pour 1L de sorbet

Ingrédients:

500g de fraises fraîches ou congelées (mais dans ce cas les décongeler 1 jour à l'avance)

1 sachet de préparation "Mes glaces & sorbets" Vahiné®

Préparation:

Versez les fraises nettoyés et coupés en morceaux dans le bol de votre mixeur avec le contenu du sachet.

Mixez 3 à 4min pour obtenir une préparation mousseuse.

Versez la préparation dans un bac adapté d'1L et placez au congélateur au moins 6H, (pas besoin de gratter toutes les 30min-1H).