

Sorbet à l'abricot



Il y a bien un sorbet que j'adore, c'est le sorbet à l'abricot ! J'adore, ce sorbet à un goût de bonbon, c'est un pur délice et tellement rafraîchissant ! Fondant, gourmand, une merveille !

Pour environ 1L de sorbet

Ingédients:

500g d'abricots

150g d'eau

130g de sucre en poudre

1c. à café d'extrait de vanille

Préparation:

Coupez les abricots et ôtez leur noyau.

Placez les fruits dans une casserole avec l'eau. Portez à ébullition et laissez frémir 5 à 10min, jusqu'à ce que les fruits soient tendres.

Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il ait fondu. Laissez tiédir.

Réduisez les abricots en purée à l'aide d'un mixeur. Ajoutez l'extrait de vanille, mélangez et entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Versez la préparation dans la machine à glace et faites tourner le programme.

Versez la glace dans un bac bien froid. Réservez 2 à 3H au congélateur avant de servir.