

Sorbet à la poire

Desserts



Ingrédients

- 6 poires ou 1 litre (4 tasses) de cubes de poires surgelées
- 1 tasse(s) d'eau
- 3/4 tasse(s) de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de saké ou moscato (facultatif)
- 1 blanc d'oeuf

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Portions : 4

Préparation

1. Pelez et évidez les poires. Coupez-les en cubes puis répartissez-les sur une plaque. Congelez-les au moins 2 heures.
2. Dans une casserole, portez l'eau, le sucre et le jus citron à ébullition. Laissez refroidir le sirop.
3. Entre-temps, sortez les cubes de poires du congélateur.
4. Au robot culinaire, réduisez les cubes de poires en purée avec le blanc d'oeuf et le sirop refroidi. Mélangez bien. Ajoutez l'alcool, si désiré. Versez le mélange dans un contenant hermétique et congelez-le environ 2 heures.