

RECETTE

SORBET GLACE POMME

PINK LADY®



www.earl-gaillet.fr



Préparation : 20 minutes

Cuisson : -

Ingrédients

2 Pink Lady®
+ une tranche pour la décoration
70 g de sucre
15 g de miel
2 cuillères remplies à ras bord de
yaourt nature crémeux
30 g de lait
Jus de citron



Préparation:

Dans le mixeur mettez la pomme coupée en morceaux et arrosée d'un jus de citron pour empêcher qu'elle ne s'oxyde.

Dans une casserole, versez le lait avec le sucre et le miel et faites bouillir. Éteignez le feu et laissez refroidir en mélangeant de temps en temps. Ajoutez le yaourt, unissez le composé obtenu aux fruits et mixez 1 minute à grande vitesse.

Pour la décoration, entaillez une figurine dans la peau de la pomme (un petit cœur ou la forme que vous préférez). Positionnez la figurine sur le fond du moule en silicone du sorbet puis versez à ras bord le mélange que vous avez précédemment mixé.

Insérez le bâtonnet et mettez la préparation au congélateur pour une nuit.