

# MANDARINES GIVREES

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## **Ingrédients:**

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| - MANDARINE(S)  | 4 grosses + 4 |
| - CITRON(S)     | 1             |
| - ORANGE(S)     | 2             |
| - SUCRE SEMOULE | 400 g         |

## **Recette:**

- A l'aide d'un bon couteau, coupez les mandarine au 2/3 et réservez les chapeaux
- En veillant à ne pas percer l'écorce, ôtez soigneusement la chair et éliminez les petites peaux
- Vaporisez les mandarines ainsi évidées ainsi que le chapeaux; réservez-les au surgélateur
- Préparez le sorbet
- Lavez soigneusement les autres mandarines, essuyez-le et prélevez le zeste; détaillez celui-ci en fines lamelles
- Versez 50 cl d'eau et le sucre semoule dans un poêlon et porter le tout à ébullition, sans remuer, le temps d'obtenir un sirop épais
- Plongez-y le zeste des mandarines et laissez reposer hors feu
- Pressez les mandarines, le citron, les oranges et recueillez le jus au chinois fin
- Passez également le sirop au chinois et ajoutez-le au jus d'agrumes
- Mélangez soigneusement le tout et laissez prendre en sorbetière (le sorbet ne doit pas être trop dure, car il doit encore être placé dans les mandarines du surgélateur)
- Farcissez ensuite les mandarines de sorbet, recouvrez-les de leur chapeau respectif et laissez prendre 30 min. au surgélateur
- Servez sur des assiettes à dessert préalablement glacées