

Sorbet au pamplemousse

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Mixeur : 3x / 2h

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|--------------|
| - PAMPLEMOUSSE(S) | 75 cl de jus |
| - SUCRE SEMOULE | 150 g |
| - CITRON(S) | 5 cl de jus |

Recette:

- Pressez le pamplemousse pour obtenir 75 cl de jus. Ajoutez le sucre semoule et faites fondre en remuant avec un fouet ou une fourchette.
- Placez au congélateur.
- Après 2 heures, passez le sorbet au mixeur.
- Répétez cette opération trois fois toutes les 2 heures.