

Sorbet au Melon

Pour 8 personne(s)
Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|-------|
| - MELON (S) | 800g |
| - EAU | 10 cl |
| - SUCRE SEMOULE | 100g |

Recette:

- Pelez, épépinez et coupez le melon en gros dés.
- Passez-le au mixer pour former une purée.
- Dans un caquelon, faites dissoudre le sucre dans l'eau en portant à ébullition.
- Laissez complètement refroidir.
- Versez l'eau sucrée dans la purée de melon.
- Placez le tout en sorbetière et faites tourner 45 minutes à 1 heure.

Vous pouvez ajouter un verre de Beaume de Venise dans le sirop refroidi.