

Sorbet Framboise au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|----------------|
| - SUCRE SEMOULE | 100g |
| - FRAMBOISES | 500g congelées |
| - BLANC(S) D'OEUF(S) | 1 |

Recette:

- Au préalable, réfrigérez le bol mixeur Monsieur Cuisine (au frigo).
- Placez le sucre semoule dans le mixeur.
- Mixez 10 secondes/vitesse 9.
- Repoussez la poudre au fond du bol.
- Ajoutez le blanc d'oeuf et les framboises congelées.
- Mixez 2 minutes/ vitesse 1 à 8 en augmentant la vitesse toutes les 10 secondes.
- Repoussez la glace formée au fond du bol en l'écartant et placez le fouet.
- Poursuivez le mixage 2x 1 minute/vitesse 2 en repoussant le sorbet au fond du bol entre les 2 mixages.
- Raclez le sorbet avec une spatule, placez-le dans un récipient et conservez-le au congélateur.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine