

Sorbet fraise sans sorbetière facile

Ingrédients

- 500 gr de fraises fraîches ou surgelées
- 180 gr de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 20 cl d'eau

Préparation

1. Rincez et équeutez vos fraises si elles sont fraîches.
2. Dans une casserole, versez les fraises lavées ou surgelées, le verre d'eau, le sucre et le jus de citron.
3. Mettre à cuire à feu moyen pendant 10 minutes environ.
4. Avec une écumoire, retirez les fraises et passez les dans le mixer et réduisez les en purée.
5. Les versez de nouveau dans la casserole et faire bouillir une fois.
6. Versez le coulis dans un récipient plastique supportant la congélation.
7. Après deux heures, mélangez avec un fouet main et éviter la formation de glaçons.
8. Remettre au congélateur et refaire la même opération 2 heures après.
9. Renouvelez encore une fois 2 heures plus tard.
10. Une fois la glace pris, passez le une dernière fois dans le mixer pour lui donner sa texture définitive lisse.
11. Remettre la glace en couvrant d'un couvercle au congélateur pour 2 heures. Elle est prête.

<https://cuisinezavecdejouza.fr/sorbet-fraise-sans-sorbetiere-facile-rapide/>