



## Mandarines givrées

### Ingrédients :

8 grosses mandarines  
1 dl d'eau  
150 grammes de sucre

### Préparation :

- Passer les mandarines sous l'eau froide
- Couper une calotte aux mandarines, retirer délicatement la pulpe sans abîmer l'écorce, réserver
- Placer les mandarines avec leur chapeaux au congélateur
- Presser la pulpe dans un chinois avec un mortier afin d'obtenir 5 dl de jus
- Faire un sirop en chauffant l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à ébullition
  - Ajouter le jus de mandarine, laisser refroidir
- Verser lentement la préparation froide dans la sorbetière en fonctionnement, laisser prendre 30-40 minutes
- Remplir les coques de mandarines avec le sorbet, couvrir les mandarines avec les chapeaux, mettre au congélateur
- Sortir les mandarines givrées du congélateur 15-20 minutes avant de les déguster

