

Sorbet ananas

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesufour.canalblog.com

Un repas un peu trop lourd ? Prévoyez ce rafraichissant sorbet qui allègera la fin de la digestion !

Ingrédients (pour 75cl) :

- * 1 ananas frais et mûr
- * 100g de sucre en poudre
- * 25cl d'eau

Préparation :

Couper le plumet et le talus de l'ananas.

Le peler. Le couper en morceaux.

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Quand cela bout, verser dedans les morceaux d'ananas.

Laisser compoter 10 minutes à feu moyen avec le couvercle.

Quand c'est bien compoté, laisser refroidir un peu.

Puis tout verser dans un blender et bien mixer.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, verser tel que dans la sorbetière et laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Astuces :

Je garde les feuilles de l'ananas pour faire une jolie déco.

