Sorbet à la pêche

06/08/2019 à 09h43

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 7-8 pêches blanches
- 10 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 citron jaune

Préparation :

Sans sorbetière

- Lavez et épluchez les pêches puis coupez-les en morceaux en retirant le noyau;
- Ajoutez le jus du citron, l'eau et le sucre et mixez au mixeur plongeant (ou au blender si vous en avez un);
- Versez la préparation dans un bac plastique et mettre au congélateur;
- Toutes les 1/2 heures passez le mixeur plongeant dans le bas de purée de pêche pour diminuer la formation de cristaux;
- Répétez l'opération jusqu'à ce que la glace commence à bien prendre;
- Laissez durcir quelques heures au congélateur avant de servir.

Avec sorbetière

- Lavez et épluchez les pêches, et coupez-les en morceaux (retirer le noyau);
- Faites chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à dissolution. Mixez les pêches avec le jus de citron puis ajoutez le sirop encore chaud et mixer à nouveau jusqu'à avoir une purée bien lisse;
- Mettez dans la sorbetière et laissez turbiner pendant 30 min (jusqu'à ce que la glace prenne) puis mettez le sorbet dans une boite plastique puis au congélateur pour au moins 3h.