



Le sorbet à la fraise et tagada

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 6 h. Sorbetière : 20 min.

Ingrédients

Fraises Gariguettes : 350 g
Fraises des bois : 150 g
Jus de citron : 1/2
Sirop à la fraise Tagada : 15 cl (*Monin*)

Matériel

une jatte
un mixer
une balance ménagère
un chinois
une sorbetière



Réalisation > la préparation

1. Laver et équeuter les fraises.
2. Les passer au mixer; les arroser du jus de citron et du sirop de fraise Tagada.
- à défaut de sirop de fraise Tagada de chez [Monin](#), vous pouvez utiliser la même quantité de sirop de sucre de canne additionné d'environ 20 gouttes d'arôme alimentaire à la fraise Tagada -
3. Passer le mélange au chinois dans la jatte afin d'enlever les petits grains gênants et placer au réfrigérateur, au moins durant 6 heures, voire toute une nuit.
- avez-vous pensé à placer votre bol réfrigérant de sorbetière au congélateur depuis quelques heures déjà ? -

Réalisation > le turbinage

4. Installer la sorbetière et y introduire la crème de fraise et Tagada. La laisser tourner, au moins 20 minutes afin d'obtenir une texture onctueuse comme une glace italienne.
- l'idéal est de préparer ce sorbet au dernier instant pour bénéficier de cette délicieuse texture, mais si vous devez le placer au congélateur pour le conserver prêt, pensez à sortir cette glace au moins 10 minutes à l'avance si elle est stockée en bac, 5 minutes à l'avance si elle est déjà préparée en petits pots individuels -
5. Décorer de fraises fraîches et de bonbons de fraises Tagada.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com