

# **Sorbet coco-passion**

## **Ingrédients**

*200 g de lait de coco*

*300g de jus de fruit de la passion*

*120 g de sucre*

*2 cuil à soupe de poudre de coco*

Portez le lait de coco et le sucre à ébullition. Laissez tiédir puis ajoutez le jus de fruit de la passion. Couvrez d'un film alimentaire et réservez au frigo pendant 2-3 heures.

Passez la crème dans la sorbetière. Dès que le sorbet commence à figer, ajouter la poudre de coco et continuez à faire tourner.

Placez au congélateur au moins 3 heures avant de déguster.