

Sorbet pêche

Ingrédients

500 g de chair de pêche (sans peau et sans noyau)

Le jus d'un citron

90 g de sucre

200 ml d'eau

Pelez et dénoyautez les pêches pour avoir 500g de chair, coupez-les en morceaux.

Dans une casserole, versez le jus de citron, le sucre et l'eau. Ajoutez les morceaux de pêches et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, mixez et laissez refroidir complètement.

Sortez la sorbetière du congel, versez la préparation et turbinez pendant 15-20 minutes.

Réservez au congélateur.