

SORBET FRAISE TAGADA

Ingrédients : (Pour un bac de 1L de glace)

- 400g de Fraise Tagada
- 600g d'eau
- Le jus d'un 1/2 citron
- 1 Blanc d'oeuf

Cette Recette se prépare en 2 étapes :

- 1ère étape : La préparation des glaçons de fraise Tagada
-
- 2ème étape : Préparation de la glace

1ère étape :

- > Mettre les fraises Tagada dans le bol
- > Mixer 30 sec / Vit 3 > Ajouter l'eau dans le bol
- > Chauffer 15 min / 100°C / Vit 3
- > Mettre la préparation dans un moule avec des compartiments ou bacs à glaçons > Réserver la préparation au congélateur 12h00 (En général, je prépare la préparation la veille pour le lendemain)

2ème étape :

- > Mettre les glaçons de fraises Tagada dans le bol
- > Mixer 2 min / Monter progressivement de la vitesse 4 à 9
- > Prolonger le mixage si les glaçons ne sont pas bien mixer
- > Ajouter le blanc d'oeuf et le jus de citron
- > Mélanger 1 min 30 / Vit 5 > Insérer le fouet dans le bol
- > Mélanger 1 min / Vit 3 > Placer la préparation dans un bac au congélateur ou servir aussitôt