

Sorbet aux kiwis

Ingédients :

- 3 kiwis (il faut environ 120 gr.)
- 400 gr. d'eau
- 190 gr. de sucre semoule
- le jus d'un demi citron

Recette :

1. Prélevez la chair des 3 kiwis
2. Mixer la chair avec l'eau, le sucre et le demi jus de citron
3. Mettre la préparation dans le réfrigérateur 1 à 2 heures pour bien refroidir
4. Turbiner une vingtaine de minutes

Astuces :

- Pour éviter de mettre la préparation 1 à 2 heures dans le réfrigérateur, je remplace 100 gr d'eau par des glaçons.
La température de la préparation baisse ainsi beaucoup plus vite, environ 15 minutes suffisent !
- Vous pouvez également passer la préparation au chinois pour supprimer les petites graines noires des kiwis.
Mais pas plus de 2/3, sinon cela ne ressemble plus vraiment à un sorbet aux kiwis..