

Sorbet au pamplemousse

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- Jus de pamplemousse
- 200 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 1 blanc d'oeuf

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, verser l'eau et le sucre. Faire dissoudre le sucre à feu moyen jusqu'à obtention d'un sirop de sucre.

Etape 2

Ajouter le jus de pamplemousse et laisser refroidir 1 heure au réfrigérateur.

Etape 3

Battre le banc d'oeuf en neige puis l'incorporer petit à petit au sirop de sucre.

Etape 4

Verser le mélange dans un plat puis le mettre au congélateur. Remuer toutes les 10 minutes pendant la première heure. Laisser reposer a minima 3 heures.