

Sorbet

kiwi, banane & Get 27



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 min
- ✓ **Cuisson** : 2 min
- ✓ **Repos** : 8 h

✓ **Ingrédients :**

- 200 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 6 kiwis
- 2 bananes
- 50 ml de Get 27
- 1 blanc d'œuf



✓ **Préparation :**

Faites chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Lorsque le sucre est fondu, portez à ébullition pendant 2 minutes. Laissez refroidir.

Épluchez les kiwis et coupez-les en morceaux. Coupez les bananes en rondelles. Dans un blender, mixez les kiwis avec les rondelles de banane et le Get 27, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Mélangez la purée de fruits avec le sirop et placez-la au moins 6 heures au frais.

Montez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le délicatement à la préparation précédente.

Démarrez la sorbetière et versez le mélange. Laissez tourner le temps indiqué sur la notice de votre sorbetière (en général 20 à 30 min).

Placez le sorbet pendant 2 heures au congélateur avant de le déguster, pour obtenir une texture plus ferme.

www.audalacuisine.com