



Sorbet Orange

Pour 4 personnes = 1/2 litre de glace

5 dl de jus d'orange (environ 5-6 oranges)

30 g de sucre gélifiant (pour confitures)

70 g de sucre

1 jus de citron

Faire fondre le sucre et le sucre gélifiant dans une petite casserole avec un partie du jus d'orange. Quand le sucre est bien dissout, avant de bouillir, retirer du feu et mélanger avec le reste du jus d'orange et de citron.

Quand la préparation est froide, mettez dans votre sorbetière pendant 20 à 30 minutes selon la sorbetière jusqu'à une jolie consistance.

Truc et astuce :

La pectine contenue dans le sucre gélifiant rendra le sorbet plus doux au palais, sans pour autant rajouter de la crème tout en restant naturel.