

Recette n°223 : sorbet à l'orange, façon orange givrée



Ingrédients : pour 8 personnes

- un litre de jus d'orange
- le jus et le zeste d'un grtos citron jaune
- 400 g de sucre
- 2 cuillersà soupe de cointreau

Préparation :

- 1 - mélanger le tout à la cuiller jusqu'à complète dissolution du sucre.
- 2 - mettre à refroidir une heure dans le compartiment glace du réfrigérateur.
- 3 - passer à la sorbetière trois quarts d'heure environ.
- 4 - extraire de la sorbetière, mettre en bac à glace et placer au congélateur en attente de consommation.

Observations :

Recette préparée à Quiberon le 1er août 2009 pour le dernier dîner breton des Mathews en 2009 ; une façon de faire une excellente glace à l'orange sans oeufs ni crème fraîche.