

## Sorbet facile sans sorbetière



### Ingrédients :

\* 180g de sucre  
\* 30cl d'eau

\* 1kg de purée de fruits  
\* 1 càs de Carth'agrums citron

### Recette :

Dans une casserole, faites bouillir le sucre & l'eau, de sorte à obtenir un sirop.

Après ébullition & dissolution totale du sucre, laissez refroidir avant d'ajouter la purée de fruits, de votre choix & la cuillère à soupe de Carth'agrums citron.

Mélangez bien, versez le tout dans un bac, puis placez au congélateur pendant 30 minutes.

Lorsque la préparation commence à adhérer aux parois du bac, fouettez-la, avant de la remettre au congélateur.

Renouvelez cette opération, jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée, pour vous régaler !

### Disponible aux Etablissements Salvi :

Le sucre, le carth'agrums citron, les purées de fruits (se référer au Catalogue des produits frais & surgelés)