

Sorbet rapide aux baies



Ingrédients :

2 ½ tasses de petits fruits surgelés

2 c. à thé de citron pressé en jus

1/3 tasse de sucre glace

1 blanc d'oeuf

Préparation :

Dans la tasse du mélangeur (ou robot culinaire), déposer les fruits congelés, le jus de citron et le sucre glace. Mélanger à vitesse maximum. Arrêter l'appareil en marche, ajouter les blancs d'œuf, et continuer à mélanger jusqu'à homogénéité.

Verser dans un récipient hermétique, couvrir et garder au congélateur au moins 1h avant de servir.