

SORBET AUX PAMPLEMOUSSES ROSES



(Portions: 10)

3 gros pamplemousses bien lavés et frottés

1 tasse de sucre

1/4 tasse de sirop de maïs léger

4 tasses d'eau

1 goutte de colorant rouge (facultatif)

-Retirer 3 grandes lanières de pelure de pamplemousse (seulement le zeste, pas la partie blanche). Mettre de côté. Presser les pamplemousses pour obtenir 2 tasses de liquide.

-Dans une casserole, mélanger le zeste de fruit, le sucre, le sirop de maïs et l'eau. Porter à ébullition en brassant pour dissoudre le sucre et cuire 2 minutes. Mettre de côté et laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur ou placer dans un bol rempli d'eau et de cubes de glace. Jeter le zeste.

-Passer le mélange au tamis pour retirer la pulpe et jeter celle-ci. Ajouter le sirop sucré et le colorant, goutte par goutte jusqu'à la couleur désirée (ne pas trop en mettre). Verser dans le contenant d'une sorbetière et congeler en suivant les instructions du fabricant. Transférer dans un contenant de congélation et congeler jusqu'à fermeté et jusqu'au moment de servir.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***