

Glace fraise-pastèque

Coucou les gourmands!

Ce matin, je vous propose une recette de glaces ultra rafraîchissante! Un vrai bijou quand il fait chaud! :o)

Voilà mes petites glaces fraise-pastèque.



Voilà la liste des ingrédients :

- 100gr d'eau
- 55gr de sucre
- 35gr de glucose déshydraté
- 250gr de pastèque
- 100gr de fraises
- 2 càc de jus de citron

C'est parti pour la recette!

Dans une casserole, faites bouillir **100gr d'eau**.

Retirez du feu et ajoutez **55gr de sucre** et **35gr de glucose déshydraté**.

Le glucose déshydraté permettra au sorbet de ne pas fondre trop vite et de garder une texture plus crémeuse.



Laissez les sucres fondre tranquillement dans l'eau bouillante. Mélangez de temps à autre avec le fouet. Puis, dans un pichet haut, versez **100gr de fraises** et **250gr de pastèque**.



Ajoutez **2 càc de jus de citron**. Vous le savez sûrement, mais j'utilise toujours ce jus de citron (jaune ou vert) naturel bio. Attention ce n'est pas du concentré mais bien du jus. :o)

Mixez vos fruits à l'aide d'un mixeur puis ajoutez le sirop de sucre et mixez à nouveau.

Pour cette recette, j'ai utilisé des fruits frais. Si vous souhaitez faire des glaces hors saison, vous pouvez sans souci utiliser des fruits congelés.



Versez ensuite le mélange dans votre sorbetière et **faites turbiner pendant 40-50 minutes**. De temps à autre, arrêtez la turbine et avec l'aide d'une spatule venez décoller les bords qui ont pris plus vite que le milieu.

Munissez-vous de **3 minis moules à glaces**. Ici, j'ai utilisé les moules à **glaces mini Tango**.

Une fois la glace prête, versez-la dans les moules à glaces à l'aide d'une cuillère.

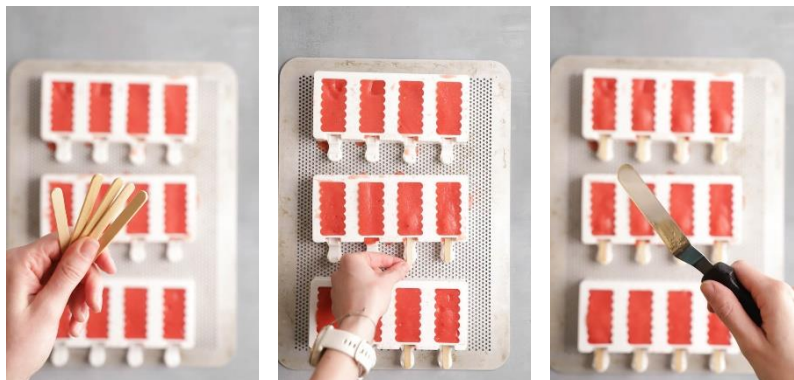
La glace doit être légèrement prise mais pas trop! Sinon vous n'arriverez pas à la couler correctement dans vos moules à glaces.



Tapez légèrement le moule sur le plan de travail pour que la glace se disperse bien jusque dans les bords et les différentes formes.

Placez les bâtonnets (prenez bien les bâtonnets pour mini glaces!) dans chaque moule et **lissez bien le moule à la spatule coudée**.

Placez ensuite vos moules au congélateur pour minimum 2h.



Et voilà le résultat! C'est l'heure de la dégustation! :o)

Si jamais vous souhaitez démouler vos glaces pour réutiliser les moules, aucun souci! Il vous suffit de les démouler et de les placer dans une boîte type Tupperware.

Régalez-vous! :o) Chez nous, toute la famille adore ces mini sorbets très très frais!

Bon dimanche les gourmands!

Karin

