DUO DE SORBETS AU FRAGOLINO

DESSERT



6 personnes | 35 min | 2,4€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 5,5 dl de Fragolino **(Réf : 860)**
- 750g de Fraises
- 140g de Sucre glace
- 10cl d'Eau
- 4 Blanc d'œuf

PRÉPARATION

Premier sorbet

1. Laver et nettoyer 350g de fraises; les couper en petits morceaux et les faire mariner dans un bol avec 2dl de Fragolino
2. Préparer la meringue italienne: dans une petite casserole, faire fondre 90g de sucre glace avec 10cl d'eau et 3 cuillères à soupe du Fragolino dans lequel vous avez fait mariner les fraises. Gardez sur le feu jusqu'à dissolution du sucre et laisser cuire 5 minutes à ébullition (en maintenant l'ébullition)
3. Battre 2 blancs d'œufs en neige au fouet électrique. Puis, mélanger au sirop obtenu précedemment. Continuer à battre pour 10 minutes.
4. Passer les fraises au mixer (sans le vin) et bien les mélanger à la meringue
5. Transférer dans un récipient. Mettre celui-ci au congélateur pendant au moins 3 heures, en agitant toutes les demi-heures.
6. Servir en boules accompagnées avec des fraises fraîches ou des meringues

Deuxième sorbet

1. Laver et nettoyer 400g de fraises; les couper en petits morceaux
2. Mixer les fraises avec 3,5dl de Fragolino
3. Faire passer le mélange à travers un tamis pour le filtrer et le transférer dans le congélateur pendant 2 heures
4. Battre 2 blancs d'œufs en neige avec 50g de sucre glace et rajouter le mélange extrait du congélateur
5. Verser dans un récipient et congeler pendant au moins 3 heures
6. Extraire le mélange, le mixer et le congeler pendant 2 heures
7. Servir dans un verre ou en boules