

## • • Sorbet aux 4 agrumes

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisesufour.canalblog.com

Petit sorbet très frais avec 3 variétés d'orange et 1 de pamplemousse.  
J'accompagne ce sorbet avec une chantilly à l'orange maison.  
J'ai utilisé pour la 1<sup>ère</sup> fois dans cette recette ma turbine à glace mais cela fonctionne parfaitement aussi avec une sorbetière classique...

### Ingrédients (pour 1L de glace) :

- \* 2 oranges à jus
- \* 2 oranges de table
- \* 1 orri
- \* 1 pamplemousse à chair rouge
- \* 20cl d'eau
- \* 200g de sucre



### Préparation :

Presser toutes les oranges et le pamplemousse pour avoir environ 1L de jus (avec la pulpe, cela donne plus de goût).

Faire attention à bien enlever tous les pépins sinon ce n'est pas agréable lors de la dégustation.

Préparer le sirop en portant à ébullition pendant 2 minutes l'eau et le sucre.

Hors du feu, ajouter le jus dans ce sirop.

Laisser refroidir et reposer au moins 6h au frigo (ou mieux, toute la nuit).

Mettre ensuite la préparation dans la sorbetière pendant 20 à 30 minutes ou dans la turbine à glace pendant 50 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir ce sorbet.

### Astuces :

On peut mettre un petit alcool type vin d'oranges amères avec pour faire un trou normand très original.

Sorbet très délicat, joliment orangé et approprié pour une fin de repas toute en légèreté.