

# Sorbet à la framboise au thermomix



Dessert

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 5 mn

*Nous avons bien apprécié ce bon goût de fruits.  
Rien à voir avec celui du commerce !*

## Ingrédients

- 500 g de framboises - congelées
- 20 g de sucre - en morceaux ou sucre fin
- 1 blanc d'oeuf
- 3 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne

## Préparation

- 1 Peser 20g de sucre dans le bol et le réduire en sucre glace en programmant 5 secondes, vitesse 9.
- 2 Ajouter les framboises congelées, le blanc d'oeuf. Donner 6 pressions de turbo.
- 3 Ajouter le sirop de sucre de canne. Mixer 2 minutes, vitesse 9 en vous aidant de la spatule afin d'avoir un mélange homogène.
- 4 Vous pouvez le servir tout de suite ou bien le conserver au congélateur dans une boîte hermétique.
- 5 Personnellement, je préfère le préparer à l'avance et le mettre au congélateur. Le sirop de sucre de canne empêche la formation de petits morceaux de glace dans le sorbet. C'est impeccable!
- 6 Préparer vos coupes lorsque vos invités sont arrivés et décorer avec quelques feuilles de menthe.