

Sorbet à la fraise et au sirop d'érable



! Attention risque intense d'addiction ! Ce sorbet au yaourt est véritablement une tuerie !!!

Ce ne sont pas des fraises du jardin (qui sont actuellement au nombre de... 2, moins celle que j'ai goûté ce matin) mais des gariguettes achetées hier (et qui commencent déjà à se gâter... :s)

Et dire que j'ai failli refuser la sorbetière que ma maman avait déniché aux puces : 1974, il est écrit sur le bon de garantie.

et elle a fonctionné sans problème, increvable cette bête-là ! Il ne manquait que la notice trouvée très facilement sur le site de [SEB](#).



Horloge et couverts :

pour environ 400ml de glace

- Préparation : 10 minutes
- Fabrication : 1 heure

Dans le panier :

- 1 barquette de 250g de fraises gariguettes
- 1 yaourt nature de 125g
- 30 ml de sirop d'érable (2 cuillères à soupe)
- 1/2 jus de citron vert

Préparation :

- Laver et équeuter les fraises. Les couper en 4 et les citronner.
- Ajouter le sirop d'érable puis le yaourt et mixer au moins 5 minutes de manière à obtenir un mélange homogène.



Dans la sorbetière :

- Verser la préparation dans la cuve. Placer les pâles sur le moteur, fermer le couvercles.
- Placer l'appareil dans le freezer, fermer la porte et brancher. les pâles se relèvent automatiquement lorsque le sorbet est pris.

Touche finale :

Transvaser dans une boîte plastique en tassant bien. Sortir 10 minutes avant de servir à la cuillère parisienne (euh vous serez sûrement plus douée que moi, je n'ai jamais réussi à faire des boules avec)

