



# SORBET PÊCHE

## - 4 PERS.

### INGRÉDIENTS

- 600g de pêches
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf

### USTENSILES

- Couteau, planche à découper
- Sac de congélation
- Mixeur

### TEMPS DE PRÉPARATION

Avant l'atelier :

- Préparation : 10 minutes
- Temps de congélation :  
minimum 30 minutes

Pendant l'atelier :

- Préparation : 10 minutes

### MÉTHODE

**Avant l'atelier :**

Laver et peler les pêches. Les couper en morceaux et les mettre dans un sac de congélation. Les poser au congélateur minimum 30 minutes.

**Pendant l'atelier :**

Dans un mixeur, mettre les morceaux de pêche, le sucre glace et le blanc d'oeuf. Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Disposer dans des coupes ou verrines.

Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.