

SORBET DE PITAYA ?

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
20 Minutes

TEMPS DE CUISSON
30 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 500 g de pitaya (fruit du dragon)
- 250 g de sucre
- 250 g d'eau ?
- 1/2 lime
- écorce de citron ?
- 1 gousse de vanille

Par

Olivier Péan – Les Gourmandises du Père Olysh

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.** Mettez votre eau, votre jus de citron, vos écorces de citron, 1 gousse de vanille et votre sucre dans une casserole et portez le tout à ébullition. (environ 2 minutes)
- 2.** Coupez en deux votre pitaya et retirez sa chair avec une grosse cuillère.
- 3.** Laissez refroidir votre sirop à température ambiante.
- 4.** Mixez votre sirop et votre pulpe de pitaya dans un mixeur.
- 5.** Mettez votre préparation dans une sorbetière. Laissez la glace se figer. Une glace surprenante et rafraîchissante !!