

SORBET PITAYA & GOYAVE

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

--

Personnes

4

Ingrédients

1 pitaya
2 goyaves
1 citron vert
10 feuilles de brisée
20g de sucre de canne
40cl d'eau

Préparation

Peler le pitaya en conservant la pellicule rose.
Le couper en cubes.
Peler la goyave et la détailler en cubes.
Mixer les fruits avec l'eau, le sure, le jus de citron et les feuilles de brisée.
Passer la préparation au tamis.
Passer le coulis à la sorbetière durant 45 minutes puis entreposer au congélateur.
Servir très frais.

Environ

1,00€
PAR PERSONNE

