**Sorbet à l'orange sanguine**

Ingrédients : (pour un demi litre de sorbet)

- 50 cl de jus d'orange sanguine (environ 7 oranges sanguines)
- 1 citron
- 150 g de sucre en poudre
- 1 blanc d’œuf

Recette :

Pressez les oranges sanguines et le citron. Vous devez avoir à peu près 50 cl de jus. Prélevez une partie du jus et versez-le dans une casserole avec le sucre en poudre. Portez à ébullition et laissez cuire pendant 10 mn environ, jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout.

Versez le "sirop" dans le reste du jus. Laissez la préparation totalement refroidir pendant 4h au réfrigérateur. Il faut que la préparation soit bien froide pour prendre en sorbetière.

Au bout des 4h, montez le blanc d'oeuf en neige et incorporez-le au jus. C'est difficile et le blanc d'oeuf ne se mélange pas bien, c'est normal.

Versez la préparation en sorbetière et laissez turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit bien pris.

Versez le sorbet dans un bac et congelez-le pendant encore 3h pour pouvoir faire de belles boules.

Voici un délicieux sorbet à l'orange sanguine acidulé et rafraîchissant ! Idéal pour terminer un gros repas.

***http://www.evacuisine.fr/***