

• • Sorbet aux 2 oranges

La Fournaise aux fourneaux
fournaisesfour.canaiblog.com

Une soirée de prévue... Quelques oranges au frigo... Voilà de quoi faire un délicieux et délicat sorbet aux 2 oranges très coloré !!

Ingrédients :

- * 2 oranges sanguines
 - * 3 ou 4 oranges douces
 - * 20cl d'eau
 - * 200g de sucre
- Et c'est tout !!



Préparation :

Presser les oranges pour avoir 50cl de jus (avec la pulpe, cela donne plus de goût).

Préparer le sirop en portant à ébullition pendant 2 minutes l'eau et le sucre. Hors du feu, ajouter le jus d'orange dans ce sirop.

Laisser refroidir et reposer au moins 6h au frigo.

Mettre ensuite la préparation dans la sorbetière pendant 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir ce sorbet.

Astuces :

On peut mettre un petit alcool avec pour faire un trou normand très original.

Sorbet très délicat et approprié pour une fin de repas toute en légèreté.

Peut se faire avec uniquement des oranges à jus mais la couleur sera beaucoup moins rose-rouge.