

Sorbet melon au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 3	Étapes : 8	Commentaires : 2	Astuces : 11

Ingrédients

500G de melon
50G de sucre semoule
1 blanc d'oeuf

Étapes

Â»

Couper le melon en cubes.

Â»

Les mettre à plat dans le congélateur pendant au moins 12H.

Â»

Mettre le sucre semoule dans le bol du thermomix, puis poser le gobelet sur la couvercle.

Â»

Mettre la position bol fermer et faire 5 pressions du mode turbo.

Â»

Ajouter le melon congelé, et mixer 30 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Ajouter le blanc d'oeuf et insérer le fouet.

Â»

Régler 2 minutes sur la vitesse 3.5.

Â»

Servir rapidement.