

# Sorbet abricot au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Etapes : 8	Astuces : 13	

## Ingrédients

700G d'abricots  
60G de sucre semoule  
1 blanc d'oeuf

## Etapes

Â»

Laver, couper et dénoyauter l'abricot en 4.

Â»

Mettre les morceaux dans un sac de congélation.

Â»

Les refroidir au congélateur pendant au moins 12H.

Â»

Mettre le sucre en poudre dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 9, en mettant le bouchon sur le couvercle pour obtenir du sucre glace.

Â»

Ajouter les abricots congelés et le blanc d'oeuf.

Â»

Fermer le bol à l'aide du bouton et donner 3 à 4 pression turbo, avec le bouchon.

Â»

Régler ensuite 1 minute sur la vitesse 4 et aider le thermomix en tournant avec la spatule, donc sans bouchon.

Â»

Insérez le fouet dans le bol du thermomix et mixer 1 minute sur la vitesse 3.

Déguster aussitôt le sorbet abricot. Cette gourmandise est un régal