

# Sorbet à la fraise au thermomix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 0 min	Durée : 3 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Étapes : 5	Commentaires : 14	Astuces : 17

## Ingrédients

500G de fraise  
125G de sucre semoule  
1 blanc d'oeuf  
1 sachet de sucre vanillé

## Étapes

Â»

Laver, couper les fraises en morceaux et les congeler pendant 24H dans votre congélateur.

Â»

Dans le bol du thermomix, mettre le sucre en poudre et programmer 45 secondes sur la vitesse 6 pour faire du sucre glace.

Â»

Ajouter les fraises congelées et faire quelques pressions du mode turbo.

Â»

Ajouter le blanc d'oeuf, et le sucre vanillé et mixer 1 minute sur vitesse 4.

Â»

Insérer le fouet et fouetter 1 minute sur la vitesse 3.

Votre sorbet est prêt à être servi et déguster votre excellente glace maison (Racler les parois en vous aidant de la spatule du thermomix) Vous allez vous régaler. Les sorbets maison, c'est trop bon. Miam miam ;)