



SORBET À LA PÊCHE DE BIVONA IGT

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 10 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 500 ml d'eau
- 350 g de sucre
- 1 kg de pêches de Bivona IGP
- Jus de 2 citrons, filtré
- Quelques tranches de pêche fraîche et quelques brins de menthe pour décorer (facultatif)

Un sorbet frais, léger et original pour terminer un excellent dîner.

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **10 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Préparez un sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre et laissez-le refroidir.

Pendant ce temps, détachez les pêches du noyau, coupez-les en quartiers, épluchez et passez au tamis : vous devriez obtenir un demi-litre de purée de pêches. Ajoutez-le, en un seul avec le sirop de sucre, au jus filtré de deux citrons.

Mélangez bien les ingrédients avec une cuillère en bois. Versez le mélange dans la sorbetière et laissez-le geler progressivement.

Servez en boules garnies, et si vous le désirez, avec des tranches de pêche fraîche et un brin de menthe.

