



10 RECETTES
irratables
A LA SORBETIERE

UN GUIDE *Maisonae.*



GLACE AU CAFÉ

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes • Temps de pause : 20 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 0,5 l de lait entier
- ✓ 0,15 l de crème liquide entière
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 30 g sirop de glucose
- ✓ 30 g de café noir moulu de
- ✓ 40 g de lait en poudre
- ✓ 65 g de beurre doux
- ✓ 4 jaunes d'œuf

ETAPES

1. Réaliser l'équivalent de deux cafés expresso
2. Réunir tous les ingrédients dans un cul-de-poule, puis placer le récipient au bain-marie
3. Porter le mélange à 84 °C, puis le refroidir à 4 °C et laisser ensuite maturer pendant 24 h
4. Turbiner, puis réserver au congélateur



SORBET CHOCOLAT

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • Temps de pause : 24 heures

INGREDIENTS

- ✓ 200 g de chocolat
- ✓ 80 g de cacao
- ✓ 0,5 l d'eau
- ✓ 120 g de sucre

ETAPES

1. Chauffer l'eau et le sucre pour obtenir un sirop puis verser le sirop sur le cacao avant de mélanger
2. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde entièrement
3. Passer le jus puis laisser refroidir
4. Turbiner et déguster



SORBET A LA POMME

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 15 minutes • Temps de pause : 12 heures

INGREDIENTS

- ✓ 4 pommes granny smith
- ✓ 0,5 l de jus de citron
- ✓ 300 g de sucre en poudre
- ✓ 0,3 l d'eau

ETAPES

1. LA VEILLE : équeuter les pommes, les couper et les épépiner, puis les tailler en très fines lamelles sans les épêlucher. Les arroser ensuite de jus de citron et les placer au congélateur pendant une nuit (environ 12 h)
2. LE JOUR MÊME : faire bouillir l'eau et le sucre, puis laisser tiédir. Verser ensuite le sirop sur les pommes congelées, puis mixer immédiatement dans un blender jusqu'à obtenir une purée fine
3. Turbiner, et faire prendre au congélateur pendant 6 h



SORBET A LA MANGUE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes • Temps de pause : 12 heures

INGREDIENTS

- ✓ 2 mangues bien mûres
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 0,15 l d'eau
- ✓ le jus d'1 demi citron

ETAPES

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et retirer du feu dès que le sucre est dissout
2. Éplucher et dénoyauter les mangues. Mixer la chair
3. Mélanger le sirop, la purée de mangue et le jus de citron
4. Laisser 12 h au réfrigérateur avant de turbiner



SORBET A L'AVOCAT

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes • Temps de pause : 6 heures

INGREDIENTS

- ✓ 300 g de chair d'avocats bien mûrs
- ✓ 150 g de crème entière liquide
- ✓ 200 g de lait concentré sucré
- ✓ 80 ml de lait de coco
- ✓ 70 g de sucre brun
- ✓ 1 petite pincée de sel

ETAPES

1. Mixer la chair d'avocat avec la crème liquide
2. Ajouter du lait de coco si le mélange est trop épais
3. Lorsque le mélange est parfaitement lisse, ajouter tous les autres ingrédients et homogénéiser
4. Réserver 6 h au réfrigérateur avant de turbiner



GLACE AU CARAMEL

Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes • Temps de pause : 6 heures

INGREDIENTS

- ✓ 0,50 l de lait entier
- ✓ 0,20 l de crème liquide entière
- ✓ 200 g de sucre en poudre
- ✓ 6 jaunes d'œuf

ETAPES

1. Faire bouillir le lait et la crème. Dans une poêle à fond épais, caraméliser le sucre à sec sans le remuer. Dès qu'il atteint une belle couleur foncée, verser les liquides bouillants petit à petit. Laisser le caramel fondre, puis ajouter les jaunes d'œuf
2. Cuire cet appareil à 85 °C puis le passer dans un chinois fin ou une passette, au-dessus d'un bol propre posé sur des glaçons
3. Laisser la préparation refroidir 6 h avant de turbiner

SORBET À LA FRAISE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 15 minutes • **Temps de pause** : 6 heures

INGREDIENTS

- ✓ 350g de fraises
- ✓ 160g de sucre
- ✓ 21 cl d'eau
- ✓ 1 trait de jus de citron

ETAPES

1. Mettre dans une casserole l'eau et le sucre. Porter à ébullition jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop
2. En attendant, laver et équeuter les fraises avant de les mettre dans le mixeur
3. Lorsque le sirop est prêt, le mettre dans un récipient et le laisser refroidir. Le verser sur les fraises, ainsi qu'un jus de citron avant de mixer le tout
4. Passer le tout à la sorbetière



7



GLACE AU YAOURT GREC

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 350 g de yaourt grec nature congelé
- ✓ 15 cl de crème liquide
- ✓ 80 g de cassonade

ETAPES

1. Dans un saladier, mettre le yaourt grec congelé et le sucre
2. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissout
3. Ajouter la crème et mélanger avant de turbiner



GLACE À LA BANANE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

INGREDIENTS

- ✓ 3 bananes congelées
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 35 cl de lait 1/2 écrémé
- ✓ 10 cl de crème liquide entière

ETAPES

1. Mixer tous les ingrédients. Passer ensuite le jus au chinois ou dans une passoire fine pour éliminer les éventuels morceaux
2. Turbiner le mélange puis déguster



SORBET AU LITCHI

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes • Temps de pause : 12 heures

INGREDIENTS

- ✓ 400 g de litchis frais dénoyautés et épluchés
- ✓ 80 g de sucre
- ✓ 150 g d'eau
- ✓ 2 blancs d'œufs
- ✓ 1 citron

ETAPES

1. Pour le sirop : mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole et faire bouillir quelques minutes
2. Ajouter le jus du citron et mixer avec le litchi avant de passer au chinois si nécessaire pour retirer les quelques morceaux qui restent
3. Ajouter le sirop et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène monter les blancs en neige avant de mélanger le tout
4. Laisser refroidir totalement et laisser reposer toute la nuit avant de turbiner

“

La sorbetière est l'accessoire incontournable pour confectionner soi-même des petites douceurs rafraîchissantes, parfaites en été mais agréables toute l'année pour les grands amateurs !

- Dossier Sorbetière sur *Maisonae*

m


Maisonae.FR/CUISINE

Un prochain achat cuisine ?
Faites le bon choix parmi des
centaines de produits !

Accueil / Autocuiseur / Seb - Clipso Chrono

Seb - Clipso Chrono

Autocuiseur - Seb



L'autocuiseur Clipso Chrono du leader Seb, d'une cuve inox de capacité 8 litres, d'un poids total de 5 kg et de diamètre 26 cm, est l'autocuiseur idéal pour cuisiner facilement pour toute la famille, car il est pratique et polyvalent.

Cet autocuiseur Seb présente un fond diffusal avec triple épaisseur. Ce fond diffusal rend cet autocuiseur compatible avec toutes les sources de chaleur dont la plaque à induction. Le couvercle s'ouvre et se ferme facilement par système coulissant, facilitant l'usage de cet autocuiseur au quotidien.

[Acheter sur Amazon](#)

Les Plus

- Son minuteur intelligent
- Son application « Mon autocuiseur »
- Ses 2 vitesses de cuisson

Les Moins

- Son joint difficile à nettoyer

Description et informations sur le Clipso Chrono

En bref

- [Les plus et les moins](#)
- [Description et informations](#)
- [Caractéristiques](#)

L'autocuiseur Clipso Chrono de Seb permet la cuisson de toutes sortes d'aliments. Il propose d'ailleurs deux vitesses de cuisson dont de la cuisson à feu doux et de la cuisson sous pression. Cet autocuiseur dispose de poignées rabattables pour un gain de place lors de son rangement. Ces