
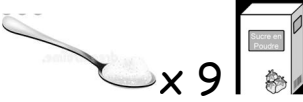

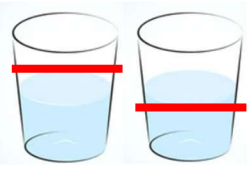


SORBET AU MELON



Ingrédients :

- 2 melons 
- 180 g de sucre 
- 50 g de miel 
- 30 cl d'eau 

Matériel :

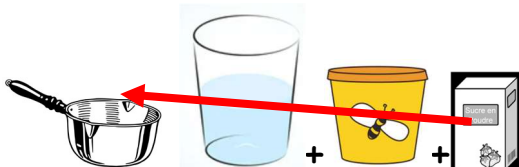
- Un couteau 
- Une casserole 
- Un récipient allant au congélateur 
- Une fourchette 

Réalisation :

1) Peler et couper les melons



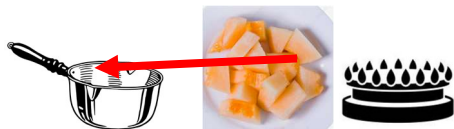
2) Dans la casserole mettre l'eau, le sucre et le miel



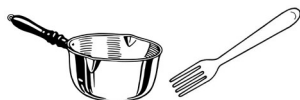
3) Mélanger et faire fondre le sucre et le miel sur un feu



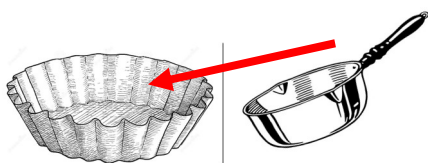
4)



5) Ecraser les morceaux de melon quand ils sont devenus mous



6) Verser dans le moule, laisser refroidir



7) Mettre au congélateur et mélanger de nouveau dans 30mn



C'est prêt dans 3h