

# Sorbet d'avocat, citron vert et menthe fraîche

Un sorbet original et rafraîchissant à l'avocat, au citron vert et à la menthe.



Entrée

Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la pulpe d'avocat.

Réaliser un sirop avec le sucre et 20 cl d'eau, puis laisser refroidir.

Hacher les feuilles de menthe.


Récupérer, sur un citron non traité, les zestes et les hacher finement.

Bien presser le jus sur des 4 citrons.

Réunir dans le blender : la pulpe, le sirop froid, les zestes, les feuilles de menthe et le jus de citron.

Bien mixer l'ensemble.

Faire prendre le sorbet dans une sorbetière et stocker ensuite au congélateur dans un récipient propre et bien fermé.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULPE D'AVOCAT	 6721	500 g
Sucre semoule		100 g
Menthe fraîche		10 g
Citron vert		0.05 pces