



1. Coupez les poires en quatre, pelez-les et ôtez les cœurs.
2. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition puis baissez la température et laissez mijoter pendant 3 mn.
3. Ajoutez les quartiers de poires et laissez cuire pendant 5 mn (un peu moins si les poires sont très mûres). Arrêtez le feu, enlevez la casserole de la plaque de cuisson et laissez refroidir pendant 5 mn.
4. Ajoutez le jus de citron et les zestes.
5. Mettez la préparation dans la sorbetière et laissez-la tourner jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de purée.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez l'appareil dans un récipient à fond plat (et à bords hauts, par exemple un plat à gratin). Mettez-le au congélateur pendant 4h00, en remuant toutes les heures à l'aide d'un fouet. Lorsque le sorbet a quasiment pris, remuez une dernière fois et laissez au congélateur encore une heure avant de servir.

Dressez dans un plat de service et servez, avec des petits gâteaux en accompagnement.



Vous pourrez conserver ce sorbet au congélateur jusqu'à plusieurs semaines (s'il a été réalisé avec la sorbetière, c'est mieux !).

Pour faire mûrir vos poires plus rapidement, mettez-les à côté de pommes, bananes, avocats, melons ou pêches ou tout autres fruits climactériques, bien mûrs : ils produisent un gaz, l'éthylène, qui accélérera le mûrissement de vos poires.

Super facile
40 mn de préparation
10 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 8 pers. :

Si vous avez une sorbetière, utilisez-la, la texture sera meilleure. À défaut, vous pourrez vous en passer mais il faudra faire le sorbet au dernier moment (5 heures avant)

- 200 g de **sucre en poudre**
- 200 ml d'**eau**
- 1 kg de **poires** bien mûres
- Le jus et les zestes d'un **citron vert**

Variantes :

Vous pouvez rajouter quelques noix de cajou grossièrement concassées - ou des pistaches/pignons/noisettes... - et des feuilles de verveine ou de menthe au moment de servir.

Et si vous aimez, rajoutez 50 ml de grappa.

