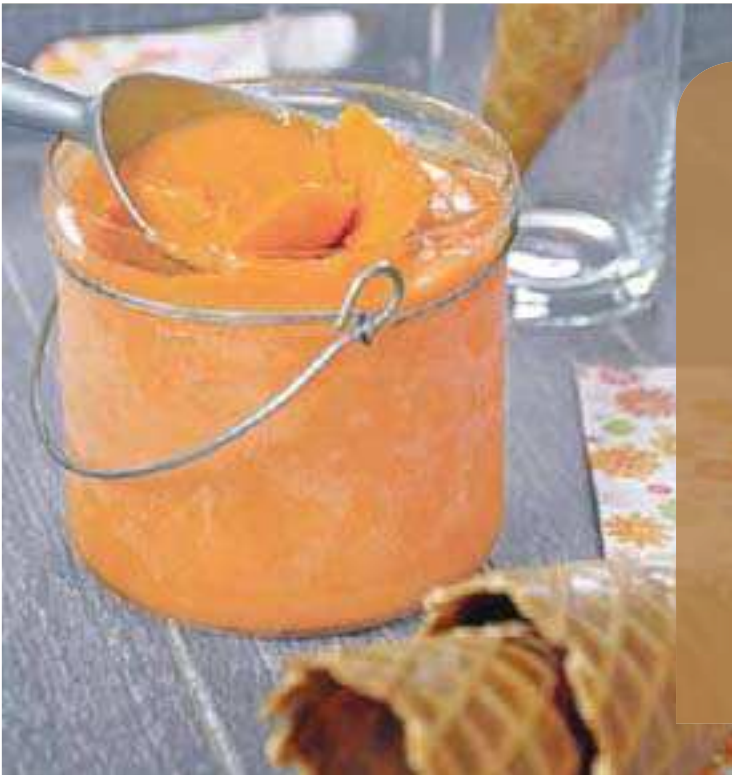


# Sorbet maison au melon



**Pour 4 personnes**

 **10 à 20 minutes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**1 gros melon**

**2 cuillères à soupe de sucre semoule**

**2 cuillères à soupe de jus de citron**

**1 blanc d'œuf**

**1** - Couper le melon en deux et ôter les graines. Retailer les demi-melons en quartiers puis enlever l'écorce. Retailer les quartiers en dés.

**2** - Les placer sur un plateau en les espaçant suffisamment pour qu'ils ne se touchent pas (et ne forment pas des paquets au moment de la congélation). Placer au congélateur pendant 1 h.

**3** - Verser les cubes de melon glacés dans le bol d'un blender. Ajouter le sucre, le jus d'un citron et le blanc d'œuf. Mixer finement.

**4** - Verser dans une boîte hermétique puis replacer au congélateur pendant 1 h 30.

**5** - Servir ensuite le sorbet au gré des envies dans des cornets ou dans des coupes.

### Astuce

Pour corser cette préparation ajouter le zeste du citron après avoir mixé les cubes de melon congelés ; bien laver l'écorce puis la râper finement (à la râpe manuelle ou au zesteur).