

# Sorbet poire au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Etapes : 5	Astuces : 12	

## Ingrédients

500G de poire  
50G de sucre semoule (facultatif)  
1 sachet de sucre vanillé  
1 blanc d'oeuf

## Etapes

Â»

La veille, éplucher et couper les poires en morceaux puis congeler les à plat pendant 24H.

Â»

Mettre le sucre vanillé et le sucre en poudre dans le bol du thermomix, fermer le bol et faire 3 pression turbo.

Â»

Ajouter les poires congelées, le blanc d'oeuf et régler 50 secondes sur la vitesse 10 en vous aidant de la spatule pour décoller ce qui se met sur les bords du bol.

Â»

Ajouter ensuite le fouet, régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

A déguster de suite ou à congeler avec un peu de chantilly, du vermicelles colorés, des billes de couleurs, avec un peu d'alcool de poire afin de faire un trou normand (à consommer avec modération),...