

## Pastèque remplie de sorbet à la pastèque (Desserts)



### Préparation

Prendre une petite pastèque d'environ 2 kg. Couper le haut pour former un couvercle. Retirer la pulpe en évitant la pastèque et la mettre de côté. Retirer tous les pépins et mixer la pulpe. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition, puis laisser refroidir. Mélanger l'eau sucrée avec la pulpe mixée et placer au congélateur pendant quelques heures. Retirer de temps en temps le sorbet du congélateur et bien mélanger avec une cuillère pour empêcher la formation de gros morceaux de glace. Si vous ne le servez pas dès qu'il a atteint la bonne consistance, vous pouvez laisser le sorbet au congélateur et le sortir 15-20 minutes avant de servir, en remuant vigoureusement. Verser le sorbet dans la pastèque évidée que vous aviez au préalable placée au réfrigérateur. Si vous voulez, vous pouvez ajouter un peu de prosecco ou de champagne. Servir quand le sorbet a la bonne consistance.

### Conseils

Pour avoir un sorbet parfait, même si vous l'avez stocké pendant quelques jours au congélateur, souvenez-vous toujours de bien le mélanger une fois que vous l'avez sorti du congélateur.

### Anecdotes

Vous pouvez faire votre sorbet à la maison sans machine à glace: il vous suffit de mettre le sorbet préparé au congélateur, et de bien le mélanger avec une fourchette toutes les 30 minutes.

### Information

**Préparation** 15 minutes

**Pour X** Pour 6 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**  
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Pastèque** (Une petite pastèque ronde d'environ 2 kg)

**Eau** (1 tasse d'eau)

**Sucre** (2 cuillères à soupe de sucre)

**Prosecco** (Optionnel)