

# SORBET À LA PASTÈQUE

**Ingrédients pour le sorbet:** 500 g de pastèque, 250 g de sucre, 450 ml d'eau, 4 cl de jus de citron.

**Ingrédients pour le décor des cônes:** des cônes, 100 g de chocolat blanc, des paillettes colorées.

## **Recette:**

1. Faites fondre le chocolat. Plongez le haut des cônes dans le chocolat et ensuite passez les dans les paillettes de couleurs. Réservez au frigo.
2. Détaillez la pastèque en morceaux, mixez la et passez le tout dans une fine passoire afin de filtrer les pépins.
3. Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau à bouillir. Mélangez bien, portez à ébullition pendant 7 à 8 minutes. Le sucre doit être bien fondu, puis laissez refroidir.
4. Ajoutez le jus de pastèque et le jus de citron. Remuez et placez au frigo pendant 1 heure.
5. Versez la préparation dans la sorbetière et mettez à turbiner pendant 20 à 30 minutes. Servez avec vos cônes décorés.

