**[Sorbet à la fraise](http://www.ptitchef.com/index.php?obj=front&action=redirect&feed_data_id=299847" \t "_blank)**



**Ingrédients: -** Recette pour 8 personnes

500 gr de fraises
1 blanc d'oeuf
le jus d'un [citron](http://positexte.weborama.com/script/clic.php?a=JmNjb2Q9RlImaWRtYz01NjcyNiZpZGNtPTM1JmlkYW49MTgmaWJpZD0wLjE1JmljcGM9MSZiaWRuPTAuMTUmYXV0bz0wJmh1cmw9JnN0ZHQ9MTI0Mjg1NDg3NiZuZGR0PTEyNDI4NTg0NzYmaWRwbD0tMSZpZGdlPTEmaWRjcD0maWRwcj0wJnR5cGU9MyZpZHBnPTM5MTQzMiZpZHRoPTE0JmV4ZmU9eWFob29fc2VhcmNoJmt3c2U9Y2l0cm9uJnB1cmw9d3d3LldlaWdodFdhdGNoZXJzLmNvbSZ0aXQ9Vm91cytjaGVyY2hleit1bityJUU5Z2ltZSUzRiZzaWc9JmFkdms9NEJGMzhERkE%3D3f0d448c" \t "_blank) ( j'ai oublié de le mettre )
3 CS d'édulcorant

**Préparation**:

Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux
Mettre tout les ingrédients dans le blender de votre robot et mixer

Verser votre coulis dans un moule en silicone ( moi le moule à tartelettes + le reste dans une boite )

Mettre au congélateur une nuit

Sortir et dresser sur vos assiettes 1/2 avant de servir et laisser à température ambiante, très important !!!! si vous ne voulais pas perdre vos dent.