

■ LE SORBET AUX
MANDARINES

pour 4 à 6 personnes

*2 kg de bonnes mandarines;
300 g de sucre fin cristallisé; 1
verre à liqueur de cognac; 1
blanc d'œuf; 50 g de sucre
glace; 3 tranches de manda-
rines par coupe pour la décora-
tion.*

1. Presser les mandarines pour en extraire le jus (cela donne environ 1 litre). Ajouter le sucre fin. Mettre le tout en sorbetière dans le freezer, après avoir bien fait le mélange. Laisser reposer durant 1 heure.
2. Après ce temps-là, ajouter un verre de cognac, le blanc d'œuf battu avec le sucre glace. Remettre à glacer jusqu'à ce que le sorbet soit pris.
3. Répartir dans des coupes et décorer avec les tranches mises de côté.