



DÈS  
**8**  
MOIS

CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

# LES SORBETS AUX FRUITS ROUGES



**Saison :** De Juillet à Septembre

**Le + :** Des fruits frais, très frais, pour s'hydrater et se rafraîchir en même temps !

## — Ingrédients

### Pour 8 mini sorbets

- 2 yaourts brassés
- 250 g de fruits rouges à mélanger selon vos approvisionnements : fraises, framboises, mûres, myrtilles...
- En option :  
Extrait de vanille

## — Préparation

### 20 minutes de préparation 4 heures au congélateur

- Laver et équeuter si besoin les fruits rouges.
- Ecraser les fruits à la fourchette pour les réduire en coulis. Passer si besoin le coulis au mixeur pour obtenir une texture lisse.
- Filtrer le coulis pour retirer les pépins.
- Ajouter le yaourt et l'extrait de vanille.
- Verser la préparation bien mélangée dans des petits moules à sorbets.
- Placer les sorbets au congélateur durant au moins 4 heures avant de les proposer aux enfants.

**! BON APPÉTIT !**