**Sorbet à l'ananas**

**225 gr d'ananas frais
300 cc de sirop de sucre
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 blanc d'œuf
1 dl d'eau froide**

Faites du sirop de sucre : pour 300 cc, mélangez 275 cc d'eau et 200 gr de sucre cristallisé. Dissolvez le sucre en remuant, à feu doux. Lorsque la substance est claire, laissez bouillir une minute de plus. Laissez refroidir complètement avant de l'utiliser.

Réduisez l'ananas en purée avec le sirop de sucre et le jus de citron.

Fouettez le blanc d'œuf en neige et passez-le à la spatule dans le mélange. Ajoutez de l'eau. Versez la préparation dans la sorbetière et posez-la sur le mode ‘sorbet’.

Servez dans une sorbetière, éventuellement avec un verre de gin au citron pour rafraîchir la saveur du plat principal dans un menu à plusieurs plats.