



Glaces

Sorbet à la framboise



1h15 **10 min** **5 min** **1h** **258**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop de sucre

200 g **Sucre semoule**
20 cl **Eau**

Ingrédients pour la purée de framboise

500 g **Framboise**
3 c. à soupe **Jus de citron**
10 cl **Eau**

Étape 1

Préparation du sirop de sucre

- 1 Mettre le sucre et l'eau dans une casserole. Porter le mélange à ébullition.
- 2 Faire bouillir pendant 1 minute. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du coulis de framboises

- 1 Laver les framboises en les passant rapidement sous l'eau.
- 2 Mixer les framboises avec le jus de citron pour obtenir une purée.
- 3 Ajouter l'eau à la purée et passer le coulis obtenu au chinois ou dans une passoire fine pour enlever les pépins.

Étape 3

Préparation du sorbet

- 1 Verser le sirop refroidi sur le coulis de framboises et mélanger.
- 2 Réserver au réfrigérateur 30 minutes minimum pour que

la préparation soit bien fraîche à la mise en sorbetière.

- 3** Mettre dans la sorbetière et laisser prendre pendant 30 minutes.
- 4** Si on ne possède pas de sorbetière : mettre la préparation dans un bac en plastique et faire prendre directement au congélateur. Dans ce cas il faudra mélanger ou mixer plusieurs fois la préparation avec une fourchette ou un mixeur jusqu'à la prise complète afin d'éviter la formation de cristaux.

Étape 4

Dressage et service

- 1** Déguster tout de suite ou conserver le sorbet dans un bac plastique au congélateur.
- 2** Sortir le sorbet du congélateur 10 minutes avant de le servir.
- 3** Dresser le sorbet avec une feuille de menthe ou de basilic. Accompagner éventuellement de biscuits.