



Glaces

Sorbet au fromage blanc et coulis de fruits frais



2h15 **15 min** **0** **2h** **264**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Sorbet

300 g **Fromage blanc**
100 g **Sucre semoule**
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Citron(s)**

Coulis

300 g **Framboise**
40 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du sorbet

- 1 Faire chauffer le lait dans une casserole.
- 2 Quand le lait bout, le retirer du feu, ajouter le sucre et bien mélanger.
- 3 Dans un saladier, battre le fromage blanc avec le lait et le jus de citron.
- 4 Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange refroidisse complètement.
- 5 Faire prendre le sorbet dans la sorbetière et conserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

Étape 2

Préparation du coulis

- 1 Mixer les framboises.
- 2 Garder quelques framboises entières pour la décoration.
- 3 Passer les framboises au chinois afin de retirer les pépins.
- 4 Mélanger le jus obtenu avec le jus de citron et le sucre.
- 5 Conserver au moins 2 heures au réfrigérateur.

Étape 3

Dégustation du sorbet

- 1 Arroser le sorbet de coulis de framboises et servir.