



Glaces

Sorbet aux fruits des bois



45 min	25 min	0	20 min	199
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

350 g **Fruits Rouges**
18 cl **Eau**
160 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du sirop

- 1 Mettre le sucre dans un cul de poule puis ajouter l'eau et mélanger jusqu'à dissolution complète du sucre.
- 2 Mettre le sirop obtenu dans le réfrigérateur puis laisser reposer 20 minutes pour permettre au mélange de « gonfler ».

Étape 2

Préparation du sorbet

- 1 Passer les fruits des bois au mixeur afin d'obtenir une purée.
- 2 Filtrer la purée de fruits à la passoire afin d'éliminer les petits grains puis la mélanger au sirop.
- 3 Transférer le mélange dans la sorbetière et la faire tourner le temps indiqué dans les instructions (généralement 25 minutes).
- 4 Servir le sorbet aussitôt ou le mettre rapidement dans le congélateur pour ne pas le faire fondre.