

## *Sorbet fraise à la rose*

### *Pour 800ml de sorbet (6 bâtonnets)*

*250g de fraise*

*110g de sucre*

*80ml d'eau*

*30g de sirop de rose*

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en morceaux et mixez les pour en faire de la purée.

Dans une casserole versez l'eau, le sirop et le sucre, portez à ébullition pour faire un sirop. Quand le sirop arrive à ébullition, coupez le feu et laissez refroidir avant d'y incorporer la purée de fraise.

Versez ensuite le mélange dans les moules ou dans un bac et laissez prendre au congélateur pendant au moins 5 heures.

Si vous utilisez des moules à bâtonnets, passez les sous l'eau chaude pour les démouler.

Je vous laisse mon transat m'attend