

## *Sorbet fraise à la cardamome*

### *Ingrédients*

*500 g de fraises*

*Le jus d'un citron*

*60 g de sucre*

*200 ml d'eau*

*6 graines de cardamome verte*

Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux.

Ecrasez les graines de cardamome vertes et récupérez les grains noirs.

Dans une casserole, versez le jus de citron, le sucre et l'eau. Ajoutez les fraises et les grains de cardamome. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, mixez et laissez refroidir complètement.

Sortez la sorbetière du congel, versez la préparation et turbinez pendant 15-20 minutes.

Réservez au congélateur.