

Sorbet cassis

Pour environ 1/2litre de sorbet

500g de cassis (débarrassés des pédoncules)

160ml d'eau

3 cuil à soupe de miel liquide (de framboisier pour moi)

le jus d'1 citron

100g de sucre

Dans une casserole versez l'eau, le sucre et le miel, portez à ébullition pour former un sirop et laissez bouillir pendant 2-3 minutes. Laissez refroidir complètement.

Mixez les cassis avec le jus de citron et le sirop froid pour réduire les fruits au maximum, couvrez et laissez au frais pendant une nuit.

Le lendemain, filtrez le jus de cassis pour retirez les peaux, redonnez un coup de mixer pour homogénéiser le jus et pour incorporer de l'air puis versez le tout à la sorbetière et turbinez pendant 20 minutes.

Mettez le sorbet dans une boite hermétique et réservez au congélateur.