***Sorbet mirabelle***

***Pour 500ml de sorbet***

800g de mirabelles dénoyautées

160ml d'eau

95g de sucre

Lavez, et dénoyautez vos mirabelles, coupez-les en quatre.

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, mélangez et portez à ébullition à feu moyen. Laissez bouillir le sirop pendant 2 minutes puis incorporez les mirabelles. Mélangez et laissez cuire pendant une dizaine de minutes pour que les fruits compotent, mixez-les finement puis filtrez la purée obtenue. Une fois que vous avez récupéré le maximum de coulis, mettez-le dans un récipient qui ferme et laissez le reposer une nuit au frigo.

Le lendemain, versez le coulis de mirabelles dans votre sorbetière et turbinez pendant 30 minutes.

Versez le sorbet dans une boite, fermez-la et réservez au congélateur. A moins qu'une envie subite, ou une vague de chaleur vous pousse à la gourmandise!!!