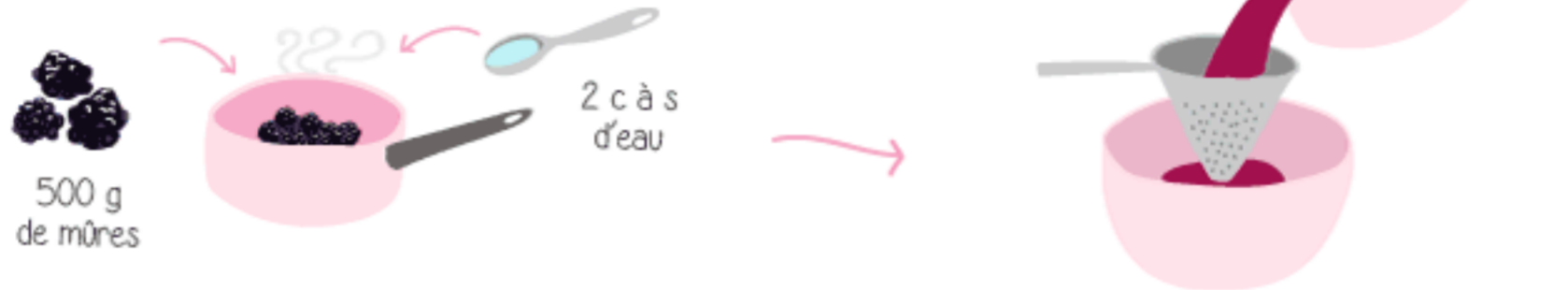


Pour 6 personnes

Sorbet aux mûres (sans sorbetière)



- 1** Faites chauffer les mûres 10 mn dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau. Passez ensuite le mélange au chinois.



- 2** Faites chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop et ajoutez-le à la purée de mûres. Ajoutez également le jus de citron et remuez.



- 3** Versez le mélange dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé et mettez-le au congélateur environ 1h30.



- 4** Remuez la préparation toutes les 30mn jusqu'à ce que la glace soit prise et sortez-la 30mn avant de la déguster.

