

Sorbet fruits rouges (cassis, groseilles, mûres)

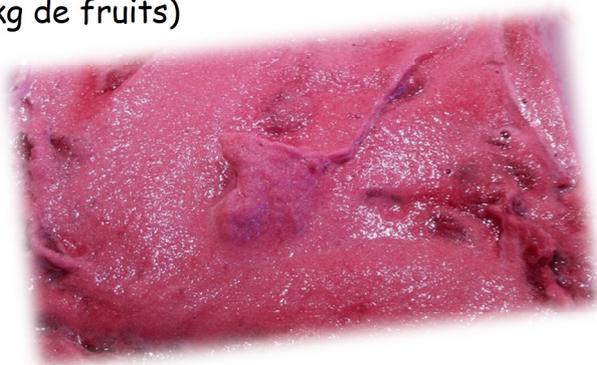
La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Avec 1 blanc d'œuf

Mon ami Jacky possède un extracteur de jus et de nombreux petits arbustes à baies... Il a fait une extraction avec son cassis, ses groseilles et ses mûres. Il m'a donné 50cl de ce jus rouge foncé pour que je puisse réaliser ce sorbet très coloré et légèrement acidulé.

Ingrédients (pour un bon litre) :

- * 1/2l de jus de fruits rouges (soit environ 1kg de fruits)
- * 60g de sucre glace
- * 25cl d'eau
- * 1 jus de citron jaune (soit environ 5cl)
- * 250g de sucre en poudre
- * 1 blanc d'œuf



Préparation :

Presser le citron.

Faire chauffer l'eau, le sucre et le citron dans une casserole.

Porter à ébullition 2 minutes.

Pendant ce temps, ajouter le sucre glace dans le jus de fruits frais.

Quand le sirop est « cuit », laisser refroidir un peu.

Mélanger ces 2 préparations.

Puis tout verser dans un récipient (avec couvercle).

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, battre le blanc d'œuf en neige.

L'incorporer délicatement au jus sucré refroidi.

Verser tel que dans la sorbetière et laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes (ou 50 minutes dans la turbine à glace).

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Astuces :

Petit dessert légèrement acidulé idéal pour une fin de repas toute en légèreté et coloré.

Une petite pointe de chantilly avec est très agréable.

Si on ne veut pas que le gout du cassis prédomine il faut en mettre peu par rapport aux autres fruits (ex : 200g de cassis et 300g pour chacun des autres fruits).