

Sherbet à la framboise



Je ne sais pas si vous connaissez le sherbet, en tout cas moi je ne connaissais pas avant de le découvrir dans le livre de Linda Lomelino, "Glaces maison". Ce dessert glacé est un mélange entre la glace et le sorbet, Une incorpore du lait dans une préparation à sorbet. C'est très rafraîchissant, onctueux, c'est vraiment très bon. Dans le livre "Glaces maison" il y a plusieurs recettes proposées et comme j'avais beaucoup de framboises, j'ai opté pour celui-ci, le sherbet à la framboise. Gourmand, frais, bien parfumé, l'idéal !

Pour environ 900ml de sherbet

Ingrédients:

250g de framboises

250ml de lait

85g de sucre

Le jus d'1/2 citron

Préparation:

Réduisez les framboises en purée avec le lait et le sucre.

Passez la préparation au chinois et mélangez avec le jus de citron. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Versez dans la machine à glace et lancez le programme. Transférez le sherbet dans un bac bien froid et entreposez au congélateur au moins 2-3H avant de servir de façon à ce que le sherbet soit plus ferme.