

Sorbet aux mûres



Hier je vous donnais une astuce pour faire de bons sorbets eh bien aujourd'hui je vous propose un délicieux sorbet aux mûres ! Ce n'est pas parce que c'est la rentrée que ce n'est plus l'été ! De plus le beau temps et la chaleur reviennent alors ! Notre chère voisine avait énormément de mûres et ne savant plus trop quoi en faire (après avoir fait plein de gelées ou de confitures je suis sûr), elle nous a gentiment demandé si nous en voulions, comment refuser à des mûres qui sont énormes ! Bon je l'accorde je ne savais pas quoi faire avec non plus et ma mère m'a dit "Oh un sorbet aux mûres, je veux bien un sorbet aux mûres" alors voilà ! Un délicieux sorbet bien parfumé, bien fondant avec de bonnes grosses mûres du jardin !

Pour 1L de sorbet

Ingédients:

600g de mûres

15cl d'eau

150g de sucre en poudre

1c. à café de Maïzena®

1c. à café de jus de citron

Préparation:

La veille, dans une casserole, faites cuire les mûres avec l'eau pendant environ 10min.

Mixez le tout puis passez la préparation au chinois au-dessus d'un saladier.

Ajoutez au contenu du saladier la Maïzena ainsi que le sucre. Fouettez jusqu'à ce que le sucre totalement dissous. Incorporez enfin le jus de citron, mélangez et laissez reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Le jour même, versez la préparation dans la sorbetière et lancez le cycle de turbinage. Placez ensuite le sorbet au moins 2H au congélateur pour obtenir une texture plus ferme.