

Sorbet à la cerise



Très facile - 8 pers- Prép : 15 min
Sorbetière : 30 min- Repos : 30 min



500 g de cerises dénoyautées

60 g de sucre

Graines de vanille

Faire cuire à feu doux vos cerises dénoyautées, le sucre et la vanille pendant 30 min.

Laissez le mélange refroidir puis mixez le.

Versez la purée de cerises dans votre sorbetière et faites la tourner pendant 30 min.

Moulez en bac et mettre 30 min au congélateur min. avant dégustation.

Pour la version sans sorbetière :

Mixer les cerises congelées avec le sucre dans un blender.

Quand c'est bien mélangé, ajouter un blanc d'œuf et mixer encore 10 à 20 secondes.

Servir immédiatement ou remettre au congélateur une vingtaine de minutes avant de servir.

Un régal, on sent vraiment le goût du fruit, quelques petits morceaux de fruits...