

La Marmite de Claude

SORBET MÛRES

INGREDIENTS (pour 8 personnes)

500 g de mûres
120 g de sucre
25 cl d'eau
2 blancs d'œufs
2 à 3 c à s de crème fraîche épaisse
½ citron

RECETTE

Mélanger dans une casserole: le sucre et l'eau, faire bouillir 2 minutes. Laisser refroidir.
Monter les blancs d'œufs en neige, fouetter la crème fraîche, presser le citron. Réserver.
Mettre les mûres dans le mixeur, jusqu'à obtenir une pâte sans morceau.
Mettre la pulpe dans un grand chinois et bien presser afin de conserver le maximum du jus.
Ajouter le jus du ½ citron.
Incorporer les blancs en neige et la crème fraîche battue. (avec une maryse).
Mélanger ce jus au sirop froid, mettre le tout dans une sorbetière et attendre la prise (~ ½ heure).
Conserver dans un bac plastique avec couvercle au congélateur.
Sortir ¼ d'heure avant de servir.