



Desserts

Sorbet aux pommes et aux groseilles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de groseilles
50 grammes de sucre
2 cuillères à soupe d'eau
poignée myrtille
2 cuillères à soupe de jus de citron
8 baies de physalis
4 pommes (Pink lady)

Méthode de préparation

Épluchez 3/4 pommes, enlevez les trognons puis coupez les pommes en dés. Mettez-les ensemble avec le sucre et l'eau dans une petite casserole. Faites cuire les pommes 15 minutes à feu doux.

Entretemps lavez les groseilles et enlevez les tiges. Écrasez-les finement et passez-les à la passoire. Mixez-les ensuite avec les dés de pomme et le jus de citron. Laissez refroidir puis faites-en un sorbet dans une sorbetière.

Servez chaque fois une boule de sorbet avec quelques fines rondelles de pomme, quelques myrtilles et les physalis.

Ustensiles de cuisine

Passoire

