GOURMANDISES AU SUREAU NOIR ET X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 750 g de sorbet

Ingrédient	Quantité
jus de baies de sureau noir	500 g (+/- 1kg de baies)
sucre	200 g
eau	50 g
citron	0.50

Préparation

- 1. Égrener les baies de sureau, y ajouter 2 c. à s. d'eau et faire cuire pendant 15 minutes pour obtenir une purée. Filtrer cette purée pour ne conserver que le jus. Ajouter le sucre, l'eau et le jus d'1/2 citron au jus de sureau. Faire fondre le sucre en chauffant le mélange pendant 5 minutes. Laisser refroidir pendant 1/2 heure. Verser le mélange dans une sorbetière. Lorsque le sorbet est pris, déposer des petites boules dans des verrines et/ou des petites coupelles. Le sorbet fondu se marie à merveille avec la faisselle. Servir avec un café pour terminer un repas en beauté.
- 2. Les enfants participent à la réalisation de la recette... et à la dégustation !