

GOURMANDISES AU SUREAU NOIR ET CAFÉ



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	1/2

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 !
