

## Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
Cornouilles	600 gr
eau	300 ml
sirop	300 ml (150 ml d'eau + 150 gr de sucre)
Blanc d'oeuf	(option pour un sorbet plus crémeux plus proche de la glace que du sorbet)

## Préparation

1. Dans une casserole, mettre les cornouilles et la moitié du poids en eau. Faire compoter pendant 15 à 20 minutes. Passer la préparation au passe-vite pour enlever les noyaux et récupérer la chaire et le jus.  

---

---
2. Préparer un sirop avec l'eau et le sucre. Mélanger les deux préparations et laisser refroidir complètement.  

---

---
3. Ajouter les blancs d'œuf battu en neige.  

---

---
4. Mettre dans la sorbetière pour 20 minutes.  

---

---
5. Déguster avec un biscuit à la cuillère ou un crumble coco.  

---

---