SORBET À LA CORNOUILLE

CUISINE SAUVAGE

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.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2025