**Sorbet au cassis**



*Ingrédients* : (pour 6 personnes)

- 500 g de cassis
- 15 cl d'eau
- 150 g de sucre en poudre

*Recette* :

Rincez le cassis sous un filet d'eau. Déposez le cassis dans une casserole avec 2CàS d'eau et mettez le couvercle. Faites-le cuire à feu doux pendant environ 10 mn. Filtrez le cassis à l'aide d'une passoire fine en appuyant bien sur les grains pour récolter le maximum de jus.

Versez l'eau et le sucre en poudre dans une petite casserole. Faites bouillir pendant quelques minutes jusqu'à ce que de grosses billes transparentes apparaissent.

Mélangez le jus de cassis et le sirop obtenu. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 3h.

Versez la préparation dans une sorbetière ou dans une turbine à glace et laissez turbiner pendant environ 25 mn. Pour que le sorbet ait une texture plus ferme, versez-le dans un bac et congelez-le encore pendant 2h. Vous pourrez alors réaliser de jolies boules.

**Note** : Pour obtenir une texture plus aérée vous pouvez rajouter un blanc d'oeuf battu en neige dans le sorbet juste avant de le verser dans la sorbetière ou la turbine.

***http://www.evacuisine.fr/***