



Sorbet aux framboises fraîches et chocolat blanc

Temps de préparation > 1h

DifficultéMoyenne



Ingrédients

270 ml d'eau200 grammes de sucre500 grammes de framboises, fraîches (+ quelques-unes)1 citron (le jus)1 tablette de chocolat blanc

Méthode de préparation

- 1. Versez 270 ml de lait dans un poêlon et ajoutez le sucre. À feu moyen, remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez la chaleur et laissez frémir 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Laissez refroidir complètement.
 - Mixez les framboises avec le jus de citron. Pressez-les dans un tamis posé sur un récipient. Ajoutez le sirop de sucre et mélangez bien. Versez dans un plat peu profond et couvrez. Mettez-le au congélateur.
- 2. Après 1,5 heure, sortez le plat du congélateur et fouettez pour briser les cristaux. Mélangez bien, couvrez et remettez au congélateur. Répétez l'opération toutes les heures pendant 4 heures. Arrêtez lorsque la consistance est ferme et homogène.
 - Raclez la tablette de chocolat blanc avec un grand couteau pour obtenir de beaux copeaux.
 - Déposez quelques boules de sorbet dans un verre à vin et garnissez de framboises fraîches et de copeaux de chocolat blanc.