

La Marmite de Claude

SORBET CERISES

INGRÉDIENTS (pour 8 personnes)

*1kg de cerises
250 g de sucre en poudre
5 c à s de kirsch
2 blancs d'œufs
2 à 3 c à s de crème fraîche épaisse*

RECETTE

*Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
Monter les blancs en neige. (Réserver au réfrigérateur)
Battre la crème fraîche. (Réserver au réfrigérateur)
Mettre les cerises, le sucre, le kirsch et mixer afin d'obtenir
un coulis très onctueux.
Rajouter les blancs en neige. (très doucement à l'aide d'une maryse)
Rajouter la crème fraîche battue de la même façon.
Verser le tout dans une sorbetière et faire tourner ~ 30 à 45 mn.
Ranger au congélateur.
Sortir 5 à 8 mn avant de servir*