

# Sorbet Cassis Mangue



POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 10 MIN

TEMPS DE REPOS 4 H

## Ingrédients

150 g de purée de cassis \*  
150 g de purée de mangue \*  
120 g de sirop d'agave  
Cerises amarena  
Eau

### Ustensiles spécifiques :

Moules à esquimaux  
Bâtonnets

\* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

## Recette

- 1 Répartissez les cerises amarena dans les moules à esquimaux (environ 2 par moule).
- 2 Mélangez la purée de cassis avec 60 g de sirop d'agave et versez-la dans les moules à esquimaux. Mettez-les debout au congélateur pour 1 h environ.
- 3 Dès que la glace commence à prendre, enfillez-y le bâtonnet.
- 4 Mélangez la purée de mangue avec 60 g de sirop d'agave et versez dans les moules sur le mélange au cassis partiellement solidifié. Remettez au congélateur et laissez prendre 3 h au moins voire toute la nuit.
- 5 Sortez l'ensemble quelques minutes avant de servir puis démoulez délicatement en tirant sur le bâtonnet.
- 6 Dégustez immédiatement.