Sorbet Cerise et au Kirsch

POUR 4 PERSONNES

PREPARATION 20 MIN

Ingrédients

500 ml de purée de griotte *
50 g de cerises amarena *
125 g de sucre
12 cl d'eau
1/4 de citron pressé
1 c.à.s de Kirsch

Ustensiles spécifiques :
1 sorbetière

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Mélangez la purée de griotte avec le jus de citron pressé.
2. Dans une casserole, préparez le sirop en portant à ébullition l'eau et le sucre, puis laissez refroidir.
3. Mêlez les cerises amarena au sirop, mélangez bien, puis ajoutez la purée de griotte au jus de citron. Disposez le tout dans une sorbetière.
4. Versez le Kirsch lorsque la glace est quasiment prise.
5. Formez des boules, puis servez à la coupe avec des fruits frais ou des cerises amarena.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente & nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt