

# **Sorbets aux fruits**

## **FRAMBOISES, FRAISES**

### **INGREDIENTS**

- 600 g de fruits
- 300g de sucre  
semoule
- 40 cl d'eau
- ½ citron

## **CASSIS**

### **INGREDIENTS**

- 400 g de fruits
- 300g de sucre  
semoule
- 40 cl d'eau
- ½ citron

## **ABRICOTS**

### **INGREDIENTS**

- 600 g de fruits
- 300g de sucre  
semoule
- 30 cl d'eau
- ½ citron

Confectionner un sirop avec l'eau, le sucre et le jus de citron. Porter à ébullition dans une casserole et refroidir rapidement. Mixer les fruits et mélanger la pulpe avec le sirop refroidi. Sangler dans une sorbetière jusqu'à ce que le sorbet prenne consistance.

Stocker au congélateur dans des bacs fermés.

NB : Pour le sorbet abricots, cuire les fruits sans les noyaux, quelques minutes dans le sirop, avant de les mixer.