



Sorbet À La Cerise

Temps total : 5H 10min — Préparation 25min



INGRÉDIENTS : 4 personnes

- 150g Sucre
- 1 verre Eau
- 500g Cerises

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

En premier, vous allez faire le sirop. Dans une casserole, vous mettez votre sucre et votre eau à cuire pendant 3 à 4 minutes.

ÉTAPE 2

Ensuite, quand il est complètement refroidi, vous pouvez le mettre au frigo.

ÉTAPE 3

Maintenant, dénoyauter puis mixer vos cerises.

ÉTAPE 4

Vous pouvez à présent, ajouter votre sirop avec vos cerises mixées. Puis mettre le tout 4H au frigo.

ÉTAPE 5

Ensuite mettez votre préparation dans votre sorbetière pendant 45 minutes.

ÉTAPE 6

Il est maintenant temps, de mettre votre sorbet en bac pour une conservation au congélateur si vous ne mangez pas tout dans la seconde !