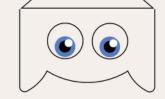
## りLoktu



# 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, ajoutez 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!