

Glace au Cassis



500g de cassis
100g de framboise
1 orange
1 citron
250g de sucre
2dl d'eau

- Mixer cassis et framboise avec 1dl d'eau et passer à la passoire fine.
- Faire un sirop avec 1 dl d'eau et le sucre ;
Verser le jus de fruit dans le sirop et ajouter le jus de l'orange et du citron.
- Mettre ensuite dans la sorbetière environ 30mn,
verser ensuite dans un moule et mettre au congélateur.

Cette recette se fait également avec de la groseille, des mures,
et autres petits fruits rouges.

Pour rendre cette glace plus onctueuse, vous pouvez y ajouter
2 cuillères à soupe de crème fraîche en fin de préparation.