



Sorbet aux framboises fraîches et chocolat blanc



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

270 ml d'eau
200 grammes de sucre
500 grammes de framboises, fraîches (+ quelques-unes)
1 citron (le jus)
1 tablette de chocolat blanc

Méthode de préparation

- 1.** Versez 270 ml de lait dans un poêlon et ajoutez le sucre. À feu moyen, remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez la chaleur et laissez frémir 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. Laissez refroidir complètement.

Mixez les framboises avec le jus de citron. Pressez-les dans un tamis posé sur un récipient. Ajoutez le sirop de sucre et mélangez bien. Versez dans un plat peu profond et couvrez. Mettez-le au congélateur.

- 2.** Après 1,5 heure, sortez le plat du congélateur et fouettez pour briser les cristaux. Mélangez bien, couvrez et remettez au congélateur. Répétez l'opération toutes les heures pendant 4 heures. Arrêtez lorsque la consistance est ferme et homogène.

Raclez la tablette de chocolat blanc avec un grand couteau pour obtenir de beaux copeaux.

Déposez quelques boules de sorbet dans un verre à vin et garnissez de framboises fraîches et de copeaux de chocolat blanc.