

Sorbet aux framboises

Préparation : trois heures au moins.

Pour 4 personnes.

1 kg de framboises, 1 citron, 125 g de sucre en poudre, 1/2 litre de lait, 1 pot de crème fraîche.

Eplucher et laver les framboises. Les écraser et en extraire tout le jus en les mettant dans un linge propre que l'on pressera fortement. Presser le citron. Mélanger le jus des framboises et celui du citron. Ajouter le sucre en poudre et laisser au frais pendant une heure.

Presser ensuite le mélange à l'aide d'une passoire très fine. Ajouter le lait et la crème fraîche, bien mélanger et faire prendre soit en sorbetière, soit dans les bacs à glaçons du réfrigérateur. De temps en temps, détacher la glace qui se forme sur les parois du moule à l'aide d'une spatule et mélanger la préparation pour qu'elle prenne également partout. Il faut compter au minimum deux heures et demie, le réfrigérateur étant réglé au maximum.

Petits trucs :

- Employer du matériel très frais. Par exemple, mettre d'avance au réfrigérateur la jatte dans laquelle on fera le mélange. Utiliser du lait et de la crème fraîche également glacés et, si on vient de cueillir ou d'acheter les framboises, les mettre à rafraîchir avant de les traiter.
- Les bacs à glaçons du réfrigérateur peuvent très bien remplacer la sorbetière. Les vider de la glace qu'ils contiennent. Les essuyer soigneusement après avoir enlevé les séparations, et les remettre dans le freezer, réglé au plus froid, jusqu'au moment de les emplir.
- Pour exprimer tout le jus des framboises, tordre vigoureusement le linge dans lequel on a mis les fruits.
- Ne pas laisser perdre la pulpe restante. Bouillie avec du sucre et de l'eau, puis passée, elle donnera un très bon sirop.



Cliquez sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.