

Sorbet à l'argousier (Cette recette provient du site de L'APAQ)

2¾ tasses (650 ml) eau

1¼ tasse (500 g) sucre

⅓ tasse (125 g) sirop de maïs blanc

1 ½ tasse (425 ml) jus d'argousier (équivalent au jus d'environ 500gr de baies d'argousier)

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le sirop de maïs. Porter à ébullition en brassant pour fondre le sucre. Laisser bouillir 1 minute. Laisser refroidir, ajouter le jus d'argousier.

Préparer la sorbetière selon les spécifications du fabricant. Turbiner le mélange jusqu'à ce qu'il soit très bien pris.

Conserver au congélateur.

Notes de Céline pour de meilleurs résultats :

- refroidir complètement, i.e. le + froid possible i.e. température réfrigérateur) refroidir aussi le jus...
- Le mélange de la sorbetière doit devenir très ferme, la texture sera moins glacée et plus crémeuse.

Sorbet aux petits fruits

2 blancs d'oeufs montés en neige

¼ de tasse de sucre

600 grammes de fruits congelés (fraises, framboises, bleuts, ou autres...)

2 à 4 c. à soupe de sirop de maïs

Passer au mélangeur (blender) et congeler.

Notes de Céline :

Cette recette m'est récemment parvenue d'une cliente qui l'a « cueillie » sur internet, je n'en ai pas encore fait l'essai. À première vue, pour de l'argousier, j'ajouterais du sucre, et probablement de l'eau. L'argousier a une saveur très forte.

Les restes du jus (pelures et noyaux peuvent être utilisés pour cuisiner...)