Sorbet à la framboise

24/09/2019 à 12h13

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 450 g de framboises surgelées
- 200 g de lait concentré sucré Nestlé
- 5 cl d'eau

Préparation :

- Pour préparer ce sorbet, vous n'avez pas besoin de sorbetière, un simple mixeur suffit.
- Sortez les framboises du congélateur et laissez-les ramollir légèrement pendant 5 minutes.
- Mixez-les ensuite pendant 1 ou 2 minutes avec le lait concentré sucré et l'eau. C'est prêt !
- Si vous dégustez ce sorbet aussitôt, il aura une consistance plutôt crémeuse.
- Vous pouvez aussi le verser dans un bac à glace pour le faire prendre au congélateur pendant 3 ou 4 heures ; il aura alors une consistance plus ferme.
- Il pourra ensuite être conservé dans le congélateur.
- Variantes : Parfumez le sorbet avec quelques feuilles de menthe ou de verveine citronnelle.