



TM6

TM5

TM31

Sorbet au cassis

★★★★★ 4.3 (28 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min

[Découvrir](#)



Nombre de portions
6 portions



Ingrédients

80 g de sucre en poudre

500 g de cassis frais, préalablement congelés

1 blanc d'œuf

Infos nut.

par 1 portion

Calories

186.8 kJ / 44.2 kcal

Protides

1.7 g

Glucides

7.5 g

Lipides

0.3 g

Fibre

5.8 g

Préparation

Découvrir



- 2 Ajouter les cassis et le blanc d'œuf, puis mixer **1 min/vitesse 6**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 3 **Insérer le fouet** et émulsionner **30 sec/vitesse 3**. **Retirer le fouet**. Transvaser dans un récipient et réserver au congélateur jusqu'au moment de servir.

Tags

#Été #Quotidien #Fêtes #Sans produits laitiers

#Alimentation sans gluten #Végétarien

Ustensiles utiles

congélateur

Conseils et astuces

Si votre sorbet ne vous semble pas assez mixé, n'hésitez pas à en prolonger le mixage **15-20 sec/vitesse 6** à l'étape 2 après avoir raclé les parois du bol à l'aide de la spatule.

Hors saison, les cassis sont difficiles à trouver surgelés. Congelez vous-même des cassis en été pour en faire des glaces toute l'année.

Partager la recette



Collection(s)

Découvrir