



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Sorbet au kir royal

Méthode

Ingrédients (6 à 8 portions) :

500 ml (2 tasses) d'eau

250 ml (1 tasse) de sucre cristallisé

1 bocal de confiture Kir Royale Stonewall Kitchen

1. Pour faire un sirop simple, mélanger l'eau et le sucre cristallisé dans une casserole à feu vif. Porter à ébullition. Réduire la chaleur et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer la casserole du feu.
2. Verser le contenu du bocal de confiture Kir Royale dans le bol du robot culinaire, muni des lames de métal. Pulser la confiture jusqu'à ce que les baies de cassis soient réduites en morceaux.
3. Verser la confiture en purée dans le sirop simple et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit uniforme. Laisser refroidir pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.
4. Déposer le mélange refroidi dans une sorbetière. Faire fonctionner la sorbetière jusqu'à ce que le sorbet soit épais et onctueux. Mettre au congélateur pendant 8 heures ou toute la nuit avant de servir. Ce sorbet se conserve au congélateur jusqu'à une semaine.



www.starketwhyte.com