Sorbet à la fraise

- Pour 8 personnes -

Ingrédients :

600 g de fraises très parfumées (Mara des Bois)
350 g de sucre cristallisé
1/2 citron
8 brins de menthe fraîche

Préparation de la recette :

1 – Mettre le sucre cristallisé dans une casserole et ajouter 45 cl d'eau.

2 – Porter sur feu vif, délayer jusqu'à complète dissolution du sucre et laisser bouillir jusqu'à consistance sirupeuse (5 à 7 minutes).

3 – Laisser refroidir.

4 – Laver les fraises, les égoutter, les équeuter (en réserver quelques-unes pour le décor), puis les passer au mixer avec le sirop refroidi et le jus du demi-citron.

5 – Mettre en sorbetière et laisser turbiner, de 30 minutes à 3 heures, selon les instructions du mode d'emploi de l'appareil.

6 – Verser dans un récipient hermétique adéquat et conserver au congélateur.

7 – Pour déguster, sortir le sorbet 1 heure à l'avance et le placer au réfrigérateur.

8 – A ce moment, couper le sorbet en 8 cubes à l'aide d'un couteau préalablement plongé dans l'eau tiède.

9 – Mettre un cube de sorbet par assiette et décorer avec des morceaux de fraises et un brin de menthe.