

Crème au séré framboise et son sorbet

🕒 20 min  sans gluten Pour 4 petits bols d'env. 2 dl

250 g de séré demi-gras 40 g de sucre 2 p. de c. de pâte de vanille 1 citron vert	Mélanger séré, sucre et pâte de vanille. Rincer le citron vert sous l'eau très chaude, éponger, ajouter la moitié du zeste râpé et 2 c. c. de jus.
1 blanc d'œuf frais 1 pincée de sel 30 g de sucre 2 dl de crème entière 100 g de framboises	Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec le sel, ajouter le sucre, fouetter encore jusqu'à ce que la neige brille. Fouetter la crème entière en chantilly. Incorporer la neige et la chantilly au séré avec les framboises, répartir dans les bols.
150 g de sorbet framboise (voir Idée+) quelques framboises	Façonner des petites boules de sorbet, dresser sur la crème avec les framboises.

Portion (¼): 357 kcal, lip 21g, glu 33g, pro 9g

IDÉE+

Préparer soi-même le sorbet framboise (voir ci-après).

Remarque

Ne pas conserver les restes de desserts à base d'œufs crus.

Préparation à l'avance

Crème env. ½ journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.



Sorbet framboise

🕒 25 min + 5 h au congélateur  végétane  sans gluten  sans lactose

1 dl d'eau 100 g de sucre	Porter l'eau à ébullition avec le sucre dans une petite casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, laisser bouillonner env. 2 min, laisser refroidir.
500 g de framboises 1 c. s. de sucre glace 1 c. s. de jus de citron	Ajouter framboises, sucre glace et jus de citron, mixer, passer au tamis dans un grand bol en inox.
	Prise au congélateur: congeler la masse env. 4 h à couvert en brassant bien 3 fois au fouet. Sortir le sorbet du congélateur, l'assouplir à l'aide des fouets du batteur-mixeur, remettre env. 1 h au congélateur.

Portion (¼): 176 kcal, lip 1g, glu 36g, pro 2g

IDÉE+

Selon le degré d'acidité des framboises, ajouter évent. un peu plus de sucre glace à la purée de fruits.

Plus rapide

Faire prendre dans une sorbetière selon le mode d'emploi.

Préparation à l'avance

Sorbet env. 2 jours avant, garder à couvert au congélateur. Mettre au réfrigérateur env. 30 min avant de servir.



Recette Betty Bossi

Le grand livre des desserts / 2020

© Betty Bossi SA

www.bettybossi.ch