**Sorbet fraise-cassis**

Ingrédients : (pour un demi-litre de sorbet)

- 500 g de fraises
- 150 g de cassis
- 15 cl d'eau
- 150 g de sucre

Recette :

Rincez et équeutez les fraises. Rincez le cassis. Déposez les fruits dans une casserole avec l'eau et le sucre. Faites cuire pendant 15 mn en remuant de temps en temps et en appuyant sur les fruits pour retirez le maximum de jus.

Filtrez le tout à l'aide d'une passoire fine. Laissez refroidir le jus obtenu avant de le faire prendre en sorbetière.

Versez le sorbet dans un bac et congelez le sorbet pendant encore au mons 2h pour obtenir une consistance plus ferme. Pensez à sortir le sorbet du congélateur 10 mn avant de le servir, pour pouvoir faire de belles boules.

***http://www.evacuisine.fr/***