

Sorbet aux airelles rouges et crème au chocolat blanc

Ingrédients

Pour 6 personnes

crème:

3,2 dl de crème entière

160 g de chocolat blanc, concassé

sorbet:

3 dl de jus d'airelle rouge (ou jus de canneberge)

200 g d'airelles rouges en pot

1 blanc d'oeuf

2 cs de sucre

airelles rouges pour décorer



Préparation

Préparation: env. 20 min

Réfrigération: 12-24 h

Congélation: 4-5 h sans sorbetière

1. Crème: chauffer la crème. Ajouter le chocolat, faire fondre, laisser refroidir. Réserver au frais 12-24 heures à couvert.
2. Sorbet: passer le jus et les airelles au mixer. Battre le blanc d'oeuf en neige, ajouter le sucre en pluie, battre encore jusqu'à obtention d'une masse brillante. Incorporer la masse aux airelles. Congeler dans la sorbetière ou mettre au congélateur 4-5 heures et remuer toutes les heures.
3. Fouetter la crème au chocolat au fouet électrique. Mixer encore une fois le sorbet s'il n'a pas été préparé à la sorbetière. Former des boules de sorbet, les poser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et congeler à nouveau (facultatif). Dresser le sorbet sur des assiettes à dessert avec la crème, décorer.

Le jus d'airelle rouge est en vente dans les magasins de produits diététiques, le jus de canneberge auprès des grands distributeurs.

Présenter le sorbet et sa crème dans un grand verre.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 367 kcal; protéines: 3 g; lipides: 27 g; glucides: 27 g.