

Le sorbet à la framboise

6 œufs très frais; 1 tasse à thé de sucre fin cristallisé; 1 verre à liqueur de kirsch; 5 cuillerées à soupe de gelée de framboise; quelques framboises surgelées et 1 dl de crème Chantilly en guise de décoration.

1. Casser dans une casserole 6 jaunes d'œufs, puis mettre les blancs de côté. Avec les jaunes, ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux. Ajouter le kirsch et la gelée de framboise. Mettre la casserole au bain-marie et faire cuire jusqu'à épaississement du mélange. Retirer la casserole du feu.

2. Fouetter maintenant les blancs en neige ferme et mélanger avec la crème encore tiède. Glisser l'appareil en sorbetière et faire refroidir au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer avec les framboises entières et la crème Chantilly.