

Sorbet aux pommes, sauce cannelle



Pour 6 personnes: 750 g de pommes acidulées, 1 c. à soupe de jus de citron, 1 dl de jus de pomme fermenté (cidre), 1 dl de vin blanc, 130 g de sucre, 1 gobelet de demi-crème aigre ou de crème de Gruyère, ½ c. à soupe de cannelle, 50 g de chocolat noir.

Mettre dans une casserole les pommes pelées, épépinées et coupées en morceaux; ajouter le cidre, le vin blanc, 100 g de sucre et cuire 5 à 8 min pour attendrir les pommes. Passer au mixer et laisser refroidir.

Verser en sorbetière ou, si vous n'en avez pas, dans des bols en aluminium et faire prendre au congélateur en remuant régulièrement pour éviter la formation de cristaux (durée de congélation env. 5 à 6 h).

Pour la sauce, mélanger la crème avec la cannelle et le reste du sucre. Mettre 1 heure au frigo, pour permettre au sucre de bien fondre. Sortir le sorbet et laisser reposer quelques minutes. Bien fouetter la sauce et en garnir le fond de 6 assiettes. Mouler des boules de sorbet avec une cuillère à glace ou deux cuillères à soupe, les poser dans les assiettes et finir la garniture avec des copeaux de chocolat.
