

## *Sorbet Fraise Rhubarbe*

### *Ingrédients*

*Pour environ 800 ml*

300g de fraises

500g de rhubarbe fraîche

100g de sucre

25 g de sirop de glucose

### *Préparation*

Coupez la rhubarbe en morceaux. Ajoutez les fraises, le sucre. Répartissez dans un plat allant au four. Couvrez de papier aluminium et enfournez une heure à 150°C. Laissez refroidir avant de laisser reposer au frigo.

Le lendemain, récupérez le jus. Chauffez-le avec le sirop de glucose et incorporez ce mélange aux fruits. Turbinez en sorbetière au moins une demi-heure puis laissez reposer deux heures au congélateur.



La Médecine Passe Par la Cuisine