



SORBET MIRABELLES :

- 1 kg de mirabelles
- 10 cl d'eau
- 80 g de sucre en poudre
- 1 c à s de jus de citron
- 1 blanc d'œuf

Laver et dénoyauter les mirabelles
Faire cuire avec l'eau, le sucre et le citron
pendant 15 mn

Refroidir
Mixer au blender
Passer pour enlever les peaux

Ajouter un blanc d'œuf battu en neige
Verser dans la turbine de la sorbetière
Puis congeler



A photograph showing a glass of amber-colored liqueur with ice cubes on the left, and a glass bowl filled with three scoops of yellow ice cream on the right. The items are on a dark, textured surface. A semi-transparent dark grey box contains text on the left side of the image.

LIQUEUR DE MIRABELLE

- 50 cl d'eau de vie de mirabelles
- 30 mirabelles entières
- 300 g de sucre

Laisser macérer le tout au moins jusque Noël
Filtrer

Astuce : conserver et congeler les mirabelles,
elles serviront de glaçons

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération