

Coupes roses

Pour 8 personnes.

250 g de fraises et framboises mélangées (on peut les acheter surgelées), le jus d'une orange, 1 demi-litre d'eau, 1 livre de sucre, 1 blanc d'œuf et 60 g de sucre, 200 g de crème fraîche, quelques cerises confites, 1 douzaine d'amandes écrasées.

Dans une casserole, mettre l'eau et la livre de sucre. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'une goutte de sirop jetée dans un verre d'eau froide arrive au fond du verre sans se défaire. A ce moment-là, retirer du feu, ajouter le jus de l'orange et les fruits passés au tamis.

Battre le blanc en neige très ferme avec le sucre et l'ajouter au mélange.

Mettre le tout dans les casiers à glaçons du réfrigérateur et laisser prendre. Ne pas oublier de mettre le thermostat du réfrigérateur au maximum une heure avant de placer les casiers.

Battre la crème fraîche avec le sucre. Puis remplir des coupes aux deux tiers avec le sorbet et recouvrir de crème Chantilly fraîche. Parsemer d'amandes écrasées et garnir de cerises.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.