**Sorbet fraise-rhubarbe**



*Ingrédients* : (pour 1 litre de sorbet)

- 20 cl d'eau  
- 200 g de sucre en poudre  
- 300 g de rhubarbe  
- 500 g de fraises  
- 1 gousse de vanille

*Recette* :

Epluchez la rhubarbe et coupez-la en petits tronçons. Rincez les fraises et coupez-les en deux. Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et les fruits. Grattez les graines de vanille et déposez avec la gousse dans la casserole. Portez le tout à ébullition et laissez cuire pendant 10 mn environ. Laissez tiédir la préparation, retirez la gousse de vanille et mixez-la dans un blender.

Laissez refroidir pendant toute une nuit au réfrigérateur. Il faut que la préparation soit bien froide, pour qu'elle prenne bien dans la sorbetière.

Le lendemain, faites-prendre la préparation dans la sorbetière. Versez le sorbet dans un bac et congelez-le pendant 2h pour obtenir une consistance plus ferme.

Un vrai délice ce sorbet, il est très parfumé !

***http://www.evacuisine.fr/***