

Sorbet Marc ou fine du Bugey

Petit sorbet pour accompagner un repas bugiste.
C'est facile avec ce sorbet très simple et rafraichissant.
Ce sorbet est aussi idéal pour faire un trou Bugiste avec de la fine du Bugey.

Ingrédients (pour 35cl soit 5 ou 6 petites boules) :

- * jus de pomme de qualité (15cl)
- * 80g de sucre en poudre
- * 10cl d'eau
- * 6 à 8cl de marc du Bugey (+ pour le trou bugiste)

Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.
Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.
Quand cela bout, arrêter le feu et laisser refroidir.
Quand le sirop a un peu refroidi, mettre le jus et la fine dedans.
Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.
Le lendemain, verser dans la sorbetière.
Laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.
Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.
Attention, il restera toujours tendre vu la quantité d'alcool dedans.
Décorer avec les tranchettes de pomme ou avec une cuillère à soupe de fine du Bugey.

Astuces :

On peut avoir un rendu plus type granité en ne turbinant pas mais en mettant simplement au congélateur pendant 4h et en grattant à la fourchette toutes les demi-heures. Vous obtiendrez ainsi des paillettes.
Il y a déjà beaucoup d'alcool dans le sorbet donc pas besoin d'en rajouter en plus !!

