

# Verrines de sorbet à la rose et aux baies rouges.

**4 personnes:**

## Ingrédients:

Fruits rouges (framboises, groseilles et mûres)

1 jus de citron

1 jus d'orange

70cl de sirop à la rose

30cl de vin mousseux

## Préparation:

Pressez le citron pour en récupérer le jus, filtrez-le, mélangez-le avec 60 cl de sirop à la rose et 1 cuillère à soupe d'eau, laissez prendre en sorbetière ou au congélateur (pour minimum 4 heures en mélangeant à la fourchette ou au fouet à chaque 30mn, jusqu'à ce que le sorbet devienne de plus en plus dur.)

Essuyez les fruits dans un torchon humide et mettez-les dans un saladier avec le sirop à la rose restant, le jus d'orange et le vin mousseux. Réservez au frais jusqu'à ce que votre sorbet durcisse.

Répartissez les fruits et leur marinade dans 4 verrines. Ajoutez 1 boule de sorbet et servez aussitôt.