

Sorbet à l'argousier

2¾ tasses (650 ml)	eau
1¼ tasse (500 g)	sucre
⅓ tasse (125 g)	sirop de maïs blanc
1 ½ tasse (600 ml)	jus d'argousier

Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre et le sirop de maïs. Porter à ébullition en brassant pour fondre le sucre. Laisser bouillir 1 minute. Laisser refroidir, ajouter le jus d'argousier.

Préparer la sorbetière selon les spécifications du fabricant. Turbiner le mélange jusqu'à ce qu'il soit bien pris.

Conserver au congélateur.