# Sorbet au citron
# Gâteau au cassis

## Recette du gâteau au cassis :

### Ingrédients :

- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- Des cassis
- 2 œufs
- 2 verres de sucre
- 1 verre de lait
- 3 verres de farine

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 200°C.
- ✓ Beurrez et farinez un moule à manquer ou à cake
- ✓ Dans un récipient, casser les 2 œufs et les battre en omelette.
- ✓ Ajoutez 1 verre de lait et 2 verres de sucre. Puis mélangez le tout.
- ✓ Ajoutez 3 verres de farine, le demi-sachet de levure chimique et la pincée de sel et mélangez à nouveau.
- ✓ En dernier lieu, ajoutez les cassis.
- ✓ Mélanger enfin le tout puis verser le dans le moule
- ✓ Faites cuire pendant 30 min au four.

## Recette du sorbet au citron :

### Ingrédients :

- jus de 6 citrons
- 290g de sucre
- 435 ml d'eau

Préparation :

- ✓ Râpez la peau de 5 citrons et pressez les 6 citrons.
- ✓ Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron.
- ✓ Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir.
- ✓ Versez le mélange dans la sorbetière et faites la fonctionner durant 30 minutes.
- ✓ Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.