

## 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.