SORBET D’ÉPICÉA

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 24 Boules

Ingrédient	Quantité
eau	1 Litre
Sucre semoule	200 grammes
jeunes pousses épicéa	80 grammes
jus de gingembre	1 cuiller à café
Jus de citron	1 Cuiller à soupe

Préparation

1. Récolter de jeunes pousses (ou des rameaux) d'épicéa
2. Mélanger l'épicéa à l'eau et au sucre et mixer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Laisser infuser le plus longtemps possible.
3. Filtrer et conserver la pulpe d'aiguilles. Incorporer progressivement le jus de citron et de gingembre au sirop (en goûtant pour contrôler le résultat!)
4. Réutiliser la matière issue du filtrage: en incorporer un peu dans le sorbet (si la purée est suffisamment fine) et sécher le reste au four pour obtenir une poudre qui pourra être déposée par-dessus la préparation à l'envoi.
5. Passer le sirop en sorbetière et une fois pris à trois-quart (lorsqu'il commence à geler), incorporer le blanc d'oeuf battu en neige.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024