

COKTAIL AU SORBET DE FLEURS DE SUREAU



Ingrédients pour 3 litres de sorbet

Ingrédient	Quantité
ombelles de sureau	10
citrons coupés en tranche	6 (si possible BIO)
Sucre fin	1 500 g
Gin	
Jus de pamplemousse	

Préparation

1. Préparer le sorbet : Chauffer l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Mettre les fleurs de sureau, les citrons en tranche dans le mélange eau/sucre. Laisser tirer 2 à 3 jours dans un endroit frais. Filtrer et turbiner à la sorbetière,

2. Dressage : Dans un verre long drink, déposer une boule de sorbet, arroser de gin et compléter le verre avec du jus de pamplemousse. Pour les enfants, ne mettre que du jus avec une boule de sorbet. Compléter le dressage avec quelques fleurs de sureau, Les enfants aiment aussi ce sorbet en dessert avec une boule de glace vanille et un peu de coulis de fruits rouges.
