

Ingrédients pour 1 L

| Ingrédient | Quantité |
|---------------|--------------------|
| Pimprenelle | 50 gr |
| sucre | 150 gr |
| Glucose | 25 gr (facultatif) |
| eau | 1 L |
| Blanc d'oeuf | 1 pc (facultatif) |
| Jus de citron | 1 pc |

Préparation

1. Récolter et laver les feuilles de pimprenelle. Bien égoutter ensuite. Conserver quelques jeunes feuilles pour la décoration.

2. Préparer le sirop à la pimprenelle : Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre & le glucose (facultatif: le glucose sert à empêcher la cristallisation) et porter à ébullition. Retirer du feu, LAISSER TIEDIR avant d'incorporer ensuite les feuilles de pimprenelle sous peine de les bruler dans un sirop trop chaud. Couvrir et laisser infuser 5 minutes avant de mixer le tout. Facultatif: passer le sirop au chinois. Incorporer progressivement le jus de citron en goûtant au fur et à mesure pour trouver l'équilibre des saveurs. Placer au refroidisseur.

3. Faire prendre en sorbetière. (Si vous ne disposez pas de sorbetière vous pouvez placer le sirop dans une bouteille au congélateur et la secouer toutes les 10 min. pour obtenir un granité)

4. Facultatif: monter un blanc d'œuf en neige et l'incorporer au sorbet dès que celui-ci est pris aux $\frac{3}{4}$.

5. Servir le sorbet et le décorer de quelques jeunes feuilles. Eventuellement accompagner de quartiers de fraises ou d'un crumble de sablé fleur de sel.
