## SORBET À LA PIMPRENELLE X CUISINE SAUVAGE



## 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.

_	Defendants also also also also also also also als
۷.	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. Facu	Itatif: monter	un blanc o	d'œuf en	neige et	l'incorporer	au sorbet	dès que	que celui-c	i est pris a	ux 3/4
---------	----------------	------------	----------	----------	--------------	-----------	---------	-------------	--------------	--------

5.	Servir le sorbet et le décorer de quelques jeunes feuille	. Eventuelleme	nt accompagner	· de	quartiers	s de
	fraises ou d'un crumble de sablé fleur de sel.					