

SORBET À LA REINE DES PRÉS CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 Litre

| Ingrédient | Quantité |
|-----------------|---|
| Reines des prés | 100 gr (feuilles ou fleurs - Quantité variable selon la saison, le goût...) |
| sucre | 150 gr |
| eau | 1 L |
| Blanc d'oeuf | 1 |
| citron | 0.50 pc |

Préparation

1. Nettoyer les feuilles des reine des prés. Bien égoutter.

2. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre et porter à ébullition. Mélanger régulièrement pour bien diluer le sucre. Dès l'ébullition, retirer du feu et laisser refroidir un peu avant d'ajouter les feuilles de reine des prés. Couvrir et laisser infuser 5 minutes. Goûter et laisser infuser davantage si nécessaire (selon le goût), voire mixer la plante pour augmenter le goût.

3. Passer le sirop au chinois. (Facultatif si la plante a été mixée finement) Ajouter quelques gouttes de jus de citron et faire prendre le sirop en sorbetière.

4. Monter le blanc d'œuf en neige. Une fois le sorbet pris aux $\frac{3}{4}$, y incorporer le blanc d'oeuf.

5. Pour le dressage: accompagner d'un biscuit, d'un coulis de fruits ou de zestes de citron (blanchis dans l'eau bouillante puis égouttés avant d'être passés au four pour les rendre croustillants)
