SORBET À LA REINE DES PRÉS

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 ¾, 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)

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026