

Ingrédients pour 20 boules

Ingrédient	Quantité
Feuilles de tanaisie	6 gr
Sucre fin	300 gr
Glucose	50 gr (Remplacez par du sucre si vous n'en avez pas)
eau	1 Litre
Citron vert	2
Blanc d'oeuf	1

Préparation

1. Nettoyer les feuilles de tanaisie avant de préparer le sirop. Verser l'eau dans une casserole, ajouter le sucre et le glucose et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir quelque peu. Ajouter la tanaisie dans le sirop tiédi et mixer. Incorporer progressivement le jus de citron vert en goûtant régulièrement et s'arrêter avant que le goût du citron ne prenne 'le dessus' sur le goût de la tanaisie. Filtrer (sauf si mixé au blender) NB: Si le temps fait défaut, tous les ingrédients peuvent être mixés à froid sans porter à ébullition.

2. Faire prendre en sorbetière et préparer le blanc d'oeuf monté en neige. Dès que le sorbet est pris aux $\frac{3}{4}$, y incorporer le blanc d'oeuf. Servir le sorbet décoré d'une feuille de tanaisie (et éventuellement accompagné d'une salade d'agrumes)
