

SORBET À L'ÉPICÉA



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediant	Quantité
eau	1 L
Sucre semoule	250 gr
Stabilisant sorbet	6 gr (Facultatif)
citron	1 pc
Jeunes pousses d'épicéa	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. Réaliser un sirop: Porter à ébullition l'eau, le sucre, (le stabilisant) et le jus d'un citron. Laisser refroidir.

-
2. Parfumer à l'épicéa: Placer les jeunes pousses d'épicéa dans un pot et verser par dessus le sirop de sucre refroidi. Fermer le pot de manière hermétique, et laisser macérer le tout en cave durant minimum 1 semaine. Une fois macéré, filtrer et conserver le jus. Goûter votre jus d'épicéa afin d'évaluer la puissance aromatique que les pousses ont transmises à ce sirop. Si besoin, allonger à l'aide d'un nouveau sirop non-aromatisé d'une demi-fois à une fois le volume initial. Faire prendre le sirop à l'aide d'une sorbetière durant +/- 30 minutes.

-
3. 2' : Variante rapide: Réaliser le sirop (1), le laisser refroidir puis y mixer directement les jeunes pousses. Filtrer et faire prendre dans la sorbetière!