

# SORBET AU CERFEUIL MUSQUÉ



## Ingrédients pour 30 quenelles

Ingrédient	Quantité
eau	1 litre
sucre	175 gr
citron	1 pc
feuilles de cerfeuil musqué	20 pcs
Blanc d'oeuf	1 pc

## Préparation

1. Verser l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer jusqu'à dissolution du sucre (NB: si le temps manque, le sucre peut être dissout à froid simplement en le mélangeant). Laisser refroidir.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Dans le sirop refroidi, incorporer progressivement les feuilles de cerfeuil musqué, en mixant au fur et à mesure, jusqu'à l'obtention du goût souhaité. Laisser infuser le plus longtemps possible afin d'obtenir un maximum de saveur.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Ajouter ensuite progressivement le jus de citron en goûtant au fur et à mesure et en s'arrêtant avant que le goût du citron ne domine.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Passer en sorbetière. Une fois le sorbet pris à trois quarts, incorporer le blanc d'oeuf battu en neige pour plus d'onctuosité  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Servir accompagné d'un sablé ou d'un crumble aux pommes-poires et cerfeuil musqué.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_