SORBET AU CERFEUIL MUSQUÉ

₩ CUISINE SAUVAGE

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 e	et cerfeuil musqué.