

SORBET DE BENOÎTE URBAINE CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 Verrines

Ingrédient	Quantité
Lait de riz	170 g
sucre	30 g (brut de canne)
Crème de riz	30 g
Racines de benoîte	11 g (minimum)
jaune d'oeuf	1
magret de canard ou lard fumé	1 paquet

Préparation

1. Nettoyer les racines de Benoite (*Geum urbanum*), les couper en petits morceaux (5mm) et les écraser dans un pilon avec le sucre.

2. Mélanger avec le lait et laisser infuser pendant 20 minutes minimum.

3. Filtrer le mélange en récupérant bien tout le sucre.

4. Ajouter la crème de riz et le jaune d'oeuf.

5. Mettre dans une sorbetière jusqu'à obtention du sorbet. Servir avec des tranches de magret de canard (ou de lard) fumé préalablement cuites à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient croquantes
