

SORBET DE LIERRE TERRESTRE



Ingrédients pour 30 Quenelles

Ingrédient	Quantité
eau	1 Litre
sucre	175 gr
Lierre terrestre	110 gr (feuilles, tiges..)
citron jaune	1 pièce
Blanc oeuf	1 pièce
Jus pomme	(Facultatif)

Préparation

1. Réserver au frais quelques feuilles/fleurs de lierre terrestre pour la déco. 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 lierre terrestre, 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. (plus longtemps il infuse, moins il est nécessaire d'en utiliser)

3. Filtrer (ou non si le temps d'infusion était trop court)

4. 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. Celui-ci sert uniquement à casser l'éventuelle amertume et à donner du 'peps' au sorbet. Facultatif: enrichir le goût d'un peu de jus de pomme.

5. Passer en sorbetière. Une fois le sorbet pris à trois quarts, incorporer le blanc d'oeuf battu en neige pour plus d'onctuosité

6. Servir accompagné de jeunes feuilles/fleurs de lierre terrestre pour la déco, ainsi que d'un éventuel biscuit sablé
