SORBET DE LIERRE TERRESTRE

X CUISINE SAUVAGE

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.
- 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

biscuit sablé	,	, ,	

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