

## Ingrédients pour 24 Boules

Ingrédient	Quantité
eau	1 Litre
Sucre semoule	200 grammes
jeunes pousses épicéa	80 grammes
jus de gingembre	1 cuiller à café
Jus de citron	1 Cuiller à soupe

## Préparation

1. Récolter de jeunes pousses (ou des rameaux) d'épicéa  
\_\_\_\_\_
2. Mélanger l'épicéa à l'eau et au sucre et mixer jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Laisser infuser le plus longtemps possible.  
\_\_\_\_\_
3. Filtrer et conserver la pulpe d'aiguilles. Incorporer progressivement le jus de citron et de gingembre au sirop (en goûtant pour contrôler le résultat!)  
\_\_\_\_\_
4. Réutiliser la matière issue du filtrage: en incorporer un peu dans le sorbet (si la purée est suffisamment fine) et sécher le reste au four pour obtenir une poudre qui pourra être déposée par-dessus la préparation à l'envoi.  
\_\_\_\_\_
5. Passer le sirop en sorbetière et une fois pris à trois-quart (lorsqu'il commence à geler), incorporer le blanc d'oeuf battu en neige.  
\_\_\_\_\_