

SORBET ET CAMEL AUX ORTIES



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'orties	150 gr
eau	750 ml
sucre	260 gr
Piment d'Espelette	1 c. à c.
Blancs d'oeufs	3 pc
Sucre de canne	250 gr
Poudre d'amande	15 gr
farine	60 gr
Beurre	60 gr

Préparation

1. Laver 75 gr de feuilles d'orties, les plonger dans 400 ml d'eau bouillante, les laisser cuire 2 minutes à ébullition.

2. Réaliser un sirop de sucre : faire chauffer à feu doux le sucre et 100 ml d'eau jusqu'à dissolution complète du sucre. Porter le mélange à ébullition et laisser bouillir pendant 1 minute.

3. Mélanger et mixer les 2 préparations en ajoutant, suivant le goût, le piment d'Espelette. Laisser refroidir, incorporer un blanc d'œuf battu en neige avant de mettre en sorbetière.

4. Laver les feuilles d'orties restantes : les plonger dans 250 gr d'eau bouillante, les laisser infuser 10 minutes. Filtrer. Ajouter au liquide obtenu 250 gr de sucre. Porter le tout à ébullition pendant 10 minutes. Décuire le caramel avec un peu d'eau. Laisser refroidir.

5. Faire préchauffer le four à 180°.

6. Faire fondre le beurre. Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre fondu. Incorporer délicatement deux blancs d'œuf battus en neige. Étaler le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. Cuire de 10 à 15 minutes. Laisser refroidir.

7. Faire à des portions individuelles à l'emporte-pièce.
