SORBET OU GRANITÉ FRAISE-LIERRE TERRESTRE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
Jus de pomme	500 ml
feuilles de lierre terrestre	30 gr
Fraises	250 gr

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises. Conserver quelques fraises de côté pour décoration. Couper en 2 ou plus petits morceaux si elles sont grosses. Mettre au congélateur.

2. Bien laver le lierre terrestre, éventuellement avec de l'eau vinaigré. Pas besoin d'enlever les feuilles/tiges, mais garder bien quelques fleurs et jeunes feuilles de côté pour décoration.

3. Mettre le lierre terrestre (tiges comprises) dans le fond d'une cuve (blender, mixer ou thermomix). Verser le jus de pomme à la moitié de la cuve et mixer. Éventuellement ajouter un restant de jus de pomme et laisser reposer 25 min (ou plus) au frais.

4. Filtrer le jus de pomme et verser dans des bacs à glacon et/ou des tupperwares larges et peu profonds (seulement quelques centimètres d'épaisseur pour qu'il gèle plus vite.)

5. Au moment de servir, mixer les fraises avec les glaçons de jus au lierre terrestre. Servir immédiatement ou remettre au congélateur le temps de servir. Décorer avec fraises, fleurs et jeunes feuilles de lierre terrestre.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026