

Sorbet romarin

L'été est la belle saison des plantes aromatiques alors pourquoi ne pas utiliser le romarin en sorbet comme ici.

C'est très simple, très rafraichissant et léger en goût !

Parfait pour accompagner de la charcuterie ou du foie gras.

Ingrédients (pour environ 1L) :

- * 1L d'eau
- * 300g de sucre en poudre
- * 1 jus de citron (environ 5cl)
- * 2 bouts de branche de romarin (environ 5g)
- * colorant alimentaire (facultatif)



Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Pendant ce temps, prélever les feuilles de romarin, les laver et les sécher.

Presser le jus de citron.

Quand cela bout, arrêter le feu, verser dedans le citron.

Puis mettre infuser dedans les feuilles environ 1h (jusqu'à ce que le sirop refroidisse).

Puis, filtrer le mélange pour ôter les feuilles.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, verser dans la sorbetière.

Laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Décorer avec des feuilles ou fleurs de romarin.

Astuces :

Si vous aimez le goût encore plus intense du romarin, vous pouvez doubler la dose de feuilles et laisser plus de temps infuser.

Si vous le voulez vert, ajouter alors quelques gouttes de colorant alimentaire.