

Sorbet au basilic



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Réalisez 6 petits verres de ce délicieux sorbets.

Recette proposée par : Anne Marie Fourny

Ingrédients

- 25 g de feuilles de basilic
- 125 g de sucre semoule
- jus d'un demi citron

Préparation

- 1 Portez 250 ml d'eau à ébullition dans une casserole. Versez-y le sucre et laissez frémir pendant 10 minutes à feu doux.
- 2 Placez la casserole dans de l'eau froide pour refroidir rapidement le sirop de sucre.
- 3 Mixez les feuilles de basilic avec le jus de citron puis ajoutez le sirop de sucre. Remixez encore une fois.
- 4 Versez le mélange dans un récipient en verre ou en plastique et placez-le au congélateur.
- 5 Mélangez toutes les heures à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

