


SORBET RAFRAÎCHISSANT BASILIC-VIN BLANC

Préparation	15min
Cuisson	5min
Total	20min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

100 g de sucre	125 ml de vin blanc
Le jus d'un demi-citron	3 cuillères à café de Basilic FUCHS
1 pincée de sel	1 blanc d'œuf

Préparation :

1. Faire réduire le sucre avec 100 ml d'eau jusqu'à obtention d'un sirop. Laisser refroidir, puis ajouter le jus de citron, le sel, le vin blanc et le basilic.
2. Batta le blanc d'œuf en neige pas trop ferme et l'incorporer délicatement à la préparation.
3. Verser le mélange dans une sorbetière et laisser prendre la glace jusqu'à la consistance désirée.
4. Astuce : Pour confectionner le sorbet sans sorbetière, placer la préparation au congélateur. Dans ce cas, veiller à remuer la préparation toutes les deux heures.

