



Sorbet figue & noix caramélisées

Ingrédients :

½ litre de sirop de figue
½ litre d'eau
blanc d'œuf
50 ml d'eau froide
50 gr de sucre de canne blond
70 gr de cerneaux de noix

Instructions :

1. Introduire le sirop et l'eau dans la turbine et commencer à refroidir
2. Rajouter le blanc d'œuf monté
3. Concasser les noix
4. Mettre les noix l'eau et le sucre dans une casserole
5. Porter à ébullition en remuant régulièrement
6. Laisser le caramel se colorer sans brunir
7. Verser sur du papier sulfurisé et laisser refroidir
8. Intégrer au sorbet