



Sorbet fraises à la Marocaine

Ingrédients :

150 g d'eau
150 g de sucre
poivre
50 feuilles de menthe
2 cs jus de citron
1 blanc d'œuf

Instructions :

1. Faites un sirop avec l'eau et le sucre et la moitié de la menthe, remuez pour faire fondre le sucre et laissez bouillir 2 mn.
2. Laissez refroidir. Filtrez.
3. Rincez, équeutez les fraises. Mixez-les puis passez-les au travers d'un fin chinois pour retirer les pépins.
4. Mélangez le sirop et le jus de citron à la purée de fruit. Poivrez généreusement.
5. Mettre dans la turbine.
6. Rajoutez le blanc d'œuf monté en neige et quand c'est un peu pris les 25 feuilles de menthe restantes ciselées.