

SORBET CITRON

Pour 1,2 Litres de sorbet

530g d'eau de source

220g de sucre

130g de glucose en poudre pour moi

8g de stabilisateur

330g de jus de citron vert ou jaune (un peu plus de sucre si citron vert)

18g de lait en poudre

Graines d'une gousse de vanille (facultatif)

Basilic ciselé, 10 feuilles ou menthe (facultatif)

Chauffez l'eau

Mélangez les ingrédients secs

Versez l'eau sur le mélange sec

Remettre sur le feu et amener à 84°

Râpé le zeste de 2 citrons et mélanger

Si vous souhaitez parfumer votre sorbet au basilic ou à la menthe, c'est maintenant, mettre les feuilles ciselés dans le mélange

Laissez refroidir

Ajoutez le jus de citron

Filtrez et mettre au frigo une nuit

Turbiner

LA TABLE DES PLAISIRS