



SORBET LAVANDE/CITRON

pour 8 demi-sphères

32cl d'eau - 200g sucre - Jus de 2 citrons (70g) - 8g fleurs de lavande –

Porter l'eau à ébullition dans une casserole. Ajouter les fleurs de lavande (bio) et laisser infuser 3 minutes. Ôter les fleurs. Ajouter le sucre dans cette eau (violette) et porter à nouveau à ébullition. Laisser refroidir.

Presser les jus de citron. Filtrer. Ajouter au sirop froid. Entreposer au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement. Glacer en sorbetière. Mouler dans demi-sphères. Réserver au congélateur.

Au moment du service, démouler dans la coupe, ajouter des tranches de pamplemousse rose pelées à vif, arroser d'un peu de jus. Déguster aussitôt!