



Desserts

Autre

Sorbet au concombre

Pour 8 personnes.

Ingrédients

300 grammes de concombres (en dés)

150 grammes de sucre

1 poignée de menthe

1 décilitre d'eau

1 blanc d'œuf

Méthode de préparation

Mettez le sucre, l'eau et la menthe dans une petite casserole. Chauffez lentement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Faites ensuite refroidir.

Entretemps mixez le concombre en fine purée dans un mixeur. Mixez-y ensuite le sirop de sucre refroidi avec la menthe et le blanc d'œuf.

Passez le tout et versez dans une sorbetière que vous faites tourner jusqu'à l'obtention d'un sorbet ferme. Ou congelez simplement dans une boîte tout en allant remuer le mélange chaque demi-heure pendant 2 heures.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Passoire

