

Sorbet fraises et basilic

Portions : 4, soit 750 ml (3 tasses)

Temps de préparation : 5 minutes

INGRÉDIENTS

- 300 g (10,5 oz) / 500 ml (2 tasses) de fraises tranchées, congelées
- 125 ml (½ tasse) de sucre, au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- Une dizaine ou plus, de feuilles de basilic ciselées, au goût

ÉTAPES

Déposez tous les ingrédients, à l'exception du basilic, dans le récipient du robot-culinaire et pulsez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Il vous faudra environ 2 minutes, en raclant les bords du récipient à une ou deux reprises. Le sorbet blanchira légèrement. Ajoutez le basilic et pulsez quelques secondes. Videz dans un contenant et placez-le au congélateur.

Servez dans des verres et cassez quelques meringues que vous déposerez par-dessus pour apporter une touche craquante.

COMPLÉMENT

Pour un floater : Servez une boule de sorbet dans une coupe puis arrosez de vin mousseux ou de kumbucha.

