

Sorbet aux Fraises



Sorbet aux Fraises

Au thé



INSTRUCTIONS



environ 1L



40 minutes

INGREDIENTS

500g de fraises

140g d'eau

100g de sucre

100g de sirop de glucose

10g de thé à la bergamote

1. Faites infuser du thé dans 40g d'eau bouillante. Laissez infuser autant que possible, car plus le thé sera infusé, plus le sorbet aura le goût de celui-ci.
2. Dans une casserole, faites chauffer le reste de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède. Ajoutez ensuite les sucres et faites chauffer encore un peu.
3. Versez le sirop sur les fraises, ainsi que l'eau infusée, et mixez le tout afin que le mélange soit bien lisse.
4. Placez le tout au frais pendant quelques heures.
5. Une fois le mélange bien frais, mettez-le dans une sorbetière. Le sorbet est prêt ! Mettez-le au congélateur pendant quelques heures avant de le déguster.



<https://www.dufilaretordre-box.fr/blog/>

