



La Table des Lutins

Produits alimentaires de qualité et d'exception

Fiche recette :

Duo de sorbet au nectar de cerise à la sarriette et au nectar d'abricot au romarin



Ingrédients pour le sorbet de cerise

1 litre de nectar de cerise à la sarriette
360 g de sucre de canne
30g de jus de citron

2 blancs d'oeuf
Une pincée de sel
120 g de sucre de canne

Ingrédients pour le sorbet d'abricot

1 litre de nectar d'abricot au romarin
360 g de sucre de canne
30g de jus de citron

2 blancs d'oeuf
Une pincée de sel
120 g de sucre de canne

Déroulement

Chauffer ½ l de nectar et verser le sucre dedans afin de le faire fondre.

Ajouter le restant de nectar, le jus de citron.

Mettre au réfrigérateur 2 heures.

Mettre en turbine.

Préparer la meringue italienne

Faire mousser les blancs d'oufs avec le sel

Verser dessus le sucre cuit au petit boulé soit 115 à 117 ° C

Fouetter jusqu'à complet refroidissement

Dès que la masse commence à prendre dans la turbine, incorporer la meringue.

Laisser se terminer le sorbet.

Recette du chef Richard Bagnol disciple d'Auguste Escoffier
Restaurant l'Oulo - 84380 mazan

