

Sorbet fraise verveine

En ce weekend de canicule un peu de fraîcheur avec ce délicieux sorbet fraise verveine! Sa texture crémeuse étonnante vous ravira car elle ressemble à celle des glaces italiennes. La recette est simplissime: vous n'aurez pas besoin de sorbetière mais cela demande l'aide d'un mixeur de qualité.



Sorbet fraise verveine

Ingrédients: pour environ 5 dl de sorbet

Pour le sirop de verveine

- 500 g d'eau
- 300 g de sucre semoule

- 40 g de feuilles de verveine fraîche plus quelques feuilles pour la présentation: on peut parfois en trouver en supermarché en pot au rayon des herbes fraîches ou en jardinerie. C'est une plante assez résistante: n'hésitez pas à la planter en pot ou dans votre jardin. Elle repousse sans problème d'une année à l'autre même si elle vous paraît "morte" arrosez la bien pendant le printemps et elle repartira! Elle apportera énormément de fraîcheur à vos dessert à base de fruits.

Le sirop se conserve au frais quelques jours ou vous pouvez le congeler sans problème.

Pour le sorbet

- 400 g de fraises **surgelées** (soit du commerce soit vous les surgez la veille: mettez les sur une plaque et alignez-les afin qu'elles ne se touchent pas)
- quelques fraises fraîches pour la présentation
- un blanc d'œuf
- 100 g de sirop de verveine

Préparation

Préparez le sirop la veille pour le **congeler**.

- Préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Portez à ébullition et versez les feuilles de verveine dedans. Ôtez du feu.



Préparez un sirop et versez
les feuilles de verveine
dedans

- Filmez et laissez infuser le sirop 15 à 20 mn hors feu.



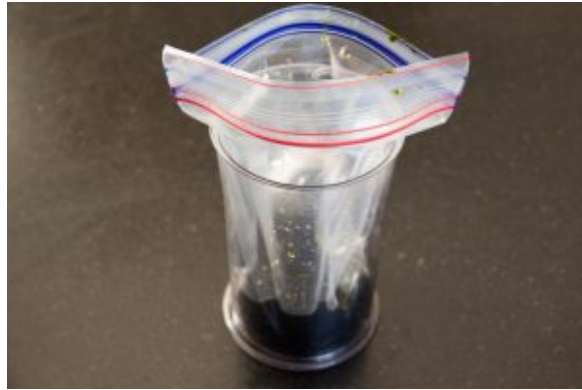
Laissez infuser le sirop 15
à 20 mn hors feu

- Mixez et filtrez le sirop au travers d'un tamis fin.



Passez le sirop

- Congelez le sirop dans des sachets zippés (portions de 100 g).



Congelez le sirop dans des sachets

Le jour même et juste avant de servir:

- Coupez les fraises fraîches en deux.



Équeutez les fraises

- Détachez quelques feuilles de verveine et ciselez-les en petits morceaux.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez les fraises congelées, 100 g de sirop de verveine congelé et le blanc d'œuf dans votre mixeur. Mixez et rabattez régulièrement les morceaux de fraises qui se collent à la paroi. Vous allez obtenir une texture très crémeuse. Débarrassez la glace dans un récipient (refroidi préalablement au frigo) et mélangez rapidement la verveine fraîche ciselée au sorbet. Remettez au congélateur pendant 30 mn. La glace est prête à servir.



Mixez le sirop , les fraises
et le blanc d'oeuf

Dressage

- Déposez une boule de sorbet puis dressez les demi fraises tout autour. Décorez avec quelques feuilles de verveine. C'est topissime...



Sorbet fraise verveine