

Sorbet citron vert-gingembre

Un sorbet pour conclure un repas riche et bien arrosé ?
Vous voulez offrir un trou normand original ?
C'est facile avec ce sorbet très simple et rafraichissant.
Mais il faut être amatrice ou amateur de citron...

Ingrédients (pour 50cl) :

- * 5 citrons verts (10cL)
- * 10g de gingembre frais
- * 200g de sucre en poudre
- * 35cl d'eau



Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Quand cela bout, arrêter le feu et laisser refroidir.

Zester un des citrons verts et réserver-les pour la déco.

Presser les citrons verts pour obtenir le jus.

Peler le gingembre et le couper en gros morceaux.

Quand le sirop a un peu refroidit, mettre le jus et le gingembre dedans.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, filtrer le tout puis verser dans la sorbetière.

Laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Décorer avec les zestes de citron réservés.

Astuces :

Si vous voulez garder les morceaux de gingembre dans le sorbet final, râpez-le afin de ne pas avoir de gros morceaux.

Je filtre le tout pour avoir un sorbet lisse mais on peut laisser la pulpe et le gingembre râpé si on veut.

J'utilise ce sorbet en trou « normand » en mettant du rhum vieux à la place du Calvados.

Si vous aimez le goût intense du citron, vous pouvez doubler la dose de citron et diminuer d'autant la quantité d'eau.