



SORBET AU ROMARIN

50cl d'eau - 200g sucre - 1 branche de romarin - 1 citron –

Verser l'eau dans une casserole. Ajouter sucre + jus de citron. Porter à ébullition. Lorsque le liquide bout, ajouter la branche de romarin. Retirer du feu. Couvrir. Laisser infuser 30 minutes minimum. Passer au chinois. Refroidir. Verser dans sorbetière. Turbiner. Servir ou mouler dans 1/2 sphères en silicone. Congeler. Au moment du service décorer de tomates cerise confites (merci Lorette!) et s'il vous reste des gressins maison ou non.