

Sorbet Melon au basilic

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

5 min

Personnes

4-6

Ingrédients

1 melon de Martinique
100g de basilic frais
20g de miel
1 citron vert
25g de sucre
50g d'eau
1 pincée de curcuma (facultatif)

Préparation

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.

Ajouter le basilic, le miel et le melon coupé en dés.

Pocher le melon 10 à 15 minutes puis laisser reposer jusqu'à complet refroidissement.

Mixer puis passer à la sorbetière.

Mettre au congélateur durant 2 heures minimum.

Bonne dégustation !

Environ

1,25€
PAR PERSONNE

