

Sorbet au Thym et Bois d'Inde

PRISCA MORJON



Préparation

Cuisson

Personnes

10 min

5 min + 1 heure

4

Ingédients

3 1/2 bouquet de thym
6 feuille de bois d'Inde
1 litre d'eau
75g de sucre de canne
50g de jus de citron
Biscuits dentelle (facultatif)

Préparation

Porter l'eau et le sucre à ébullition pour réaliser un sirop.
Laisser bouillir 10 minutes.
Ajouter le jus de citron et les feuilles écrasées.
Laisser infuser 15 minutes.
Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.
Passer la préparation au tamis puis à la sorbetière.
Laisser prendre durant 1 heure puis mettre au congélateur 1 nuit.
Servir frais avec quelques biscuits dentelles écrasés.

Bon appétit !

Environ **0,80€** 
PAR PERSONNE