

## Sorbet fraises/piment d'Espelette



**Ingrédients** :(empreintes Mini-Rosaces G. Demarle) pour 6 à 8 personnes.

- 300 g de fraises
- 80 g de sucre ou 120 g si vous n'avez pas de sirop de glucose.
- 40 g de sirop de glucose Gourmandises
- 1 sachet de Gourmandises Glaces
- 150 g d'eau
- Piment d'Espelette
- 1 meringue (facultatif)

Mélangez le sucre, le sachet de Gourmandises Glaces et l'eau.  
Laissez gonfler cette préparation au frigo pendant 15 mn minimum.

Lavez et équeutez les fraises. Mixez-les afin d'obtenir une purée.  
Ajoutez du piment d'Espelette en fonction de votre goût. J'ai mis une grosse pincée. Mélangez bien et ajoutez au sirop. Faites turbiner dans votre machine à glace pendant 25 mn environ. Moulez dans des empreintes, saupoudrez de meringue grossièrement écrasée.  
Conservez au congélateur jusqu'au moment de la dégustation.

*Le Flo des saveurs Juin 2015*