

Sorbet menthe fraiche intense

La menthe envahit très vite les jardins alors pourquoi ne pas l'utiliser en sirop ou même en sorbet comme ici.

C'est très simple, très rafraichissant et intense en goût !

Ingrédients (pour 75cl) :

- * 50cl d'eau
- * 150g de sucre (ici cassonade)
- * 2 grosses poignées de menthe fraiche (environ 20g soit 6/7 branches)
- * colorant alimentaire (facultatif)



Préparation :

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

Pendant ce temps, prélever les feuilles de menthe, les laver et les sécher.

Quand cela bout, arrêter le feu et mettre infuser dedans les feuilles de menthe environ 1h (jusqu'à ce que le sirop refroidisse).

Puis, filtrer le mélange pour ôter les feuilles de menthe.

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 des feuilles ou fleurs de menthe.

Astuces :

Si vous aimez le goût encore plus intense du de la menthe, vous pouvez doubler la dose de menthe et laisser plus de temps infusé.

Avec la cassonade, ce sorbet est marron clair.

Si vous le voulez vert, remplacer la cassonade par du sucre en poudre blanc et y ajouter alors quelques gouttes de colorant alimentaire.