

SORBET AUX FRAISES ET AU BASILIC

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 500 g de fraises
- 10 feuilles de basilic
- 150 g de sucre
- 2 dl d'eau
- 1 citron vert

Preparation:

Couper les fraises en quatre en enlevant la partie verte supérieure et les déposer dans un bol.

Plier les feuilles de basilic en 2 et les ciseler finement.

Ajouter le basilic aux fraises et incorporer 75 g de sucre dans le bol.

Remplir une petite casserole de 2 dl d'eau et y ajouter les 75g de sucre restant. Porter à ébullition. Quand le sucre est fondu, couper le feu et laisser refroidir.

Mélanger les fraises, le basilic et le sucre et y incorporer le jus du citron. Mixer cette préparation et ajouter les 2 dl d'eau sucrée. Bien mélanger.

Remplir les moules à sucettes glacées et laisser reposer pendant une nuit au congélateur.

L'astuce : Vous pouvez décorer cette glace selon votre envie, avec des paillettes de chocolat, de la noix de coco râpée, etc

