

Sorbet citron et son jus de basilic frais



Ingrédients

- 3 citrons jaunes
- 200 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 1 blanc d'œuf
- 10 feuilles de basilic
- 30 g de sucre

Préparation du sorbet citron :

- Dans une casserole, préparez le sirop avec l'eau et le sucre. Prélevez le zeste d'un citron et laissez infuser dans le sirop jusqu'à refroidissement.
- Pressez les 3 citrons et ajoutez le jus au sirop.
- Dans un saladier, montez le blanc d'œuf en neige ferme puis ajoutez le sirop au citron en continuant de remuer.
- Placez dans une sorbetière 30 minutes.

Préparation du jus de basilic frais :

- Mettez le sucre dans une casserole et recouvrez d'eau afin de réaliser un sirop puis ajoutez les feuilles de basilic ciselées. Laissez infuser.
- Lorsque le sirop est froid, passez-le dans une passoire en écrasant le basilic à la cuillère afin de récupérer le plus possible de "jus" et maintenez au frais. Si le sirop est trop épais, mettez un peu d'eau chaude.
- Pour le dressage, versez un peu de jus de basilic dans une verrine, ajoutez 1 ou 2 cuillères de sorbet au citron (suivant la taille et la forme de la verrine) et arrosez de jus de basilic.