



SORBET DE FRAISES A LA MENTHE



Recette très facile et rapide à faire, en plus de ça l'alliance de la fraise et de la menthe c'est un délice...

Ingrédients :

400 à 500g de fraises (selon leur goût), 1/2 litre d'eau, 250g de sucre fin, 1 bouquet de menthe fraîche.

Préparation :

Lavez et équeutez les fraises.

Faire bouillir l'eau et ajoutez le sucre pour obtenir un sirop.

Eteignez la flamme et plongez y les feuilles de menthe... Laissez refroidir en infuser la menthe en couvrant la casserole.

Une fois le sirop à la menthe froid, ajoutez les fraises coupées en morceaux et laissez mariner (j'ai laissé toute une nuit)

Le lendemain, passez le tout (fraise et feuille de menthe avec le sirop) au mixeur.

Mettre en sorbetière au congélateur.

Pour déguster ce sorbet, il est préférable de le sortir 1 heure ou 2 à l'avance sinon vous ne pourrez pas y planter la cuillère dedans tellement il sera dur... Ça veut dire pour les gourmands, qu'il faut programmer ses pulsions à l'avance!!!!

Source : [Carnets gourmands](#)

Merci d'être venu visiter « MarciaTack...ses influences culinaires », et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne sur www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes de cuisine.