

◦ ◦ ◦ Sorbet de Noël

Un sorbet idéal pour un petit trou normand à Noël ou s'il reste un fond de vin chaud froid !!

Ingrédients (pour $\frac{1}{2}$ litre) :

- * 10cl d'eau
- * 100g de sucre

- * 4 clémentines ou 1 orange
- * 1 citron jaune
- * 20g de sucre
- * 40 cl de vin blanc (ou rouge)
- * 1 cuillère à café d'épices de Noël
- * 1 cuillère à soupe de miel



Préparation :

Presser les clémentines et le citron de jus (avec la pulpe, cela donne plus de goût).

Préparer le vin chaud en mettant dedans le vin, les jus, les épices, le miel et les 20g de sucre.

Porter à ébullition et laisser frémir 10 minutes.

Attention, ça mousse et ça monte donc prévoir une grande casserole !

Réserver.

Préparer le sirop en portant à ébullition pendant 2 minutes l'eau et les 100g de sucre.

Réserver.

Mélanger ensuite les 2 liquides.

Laisser refroidir et reposer au frigo une nuit.

Mettre ensuite la préparation dans la turbine à glace et laisser faire le cycle.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir ce sorbet.

Astuces :

On peut mettre du vin rouge au lieu du vin blanc pour avoir une couleur bien rosée.

On peut utiliser un reste de vin chaud au lieu d'en faire un spécialement pour cela.