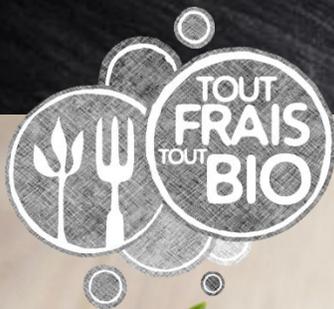


Sorbet Abricot et Verveine Citron



Ingrédients :

Pour 4 pers : 450gr d'abricot bien mûr, 10cl d'eau, 40gr de miel
et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » de Verveine Citronnelle.

Préparation :

Lavez les abricots et enlevez les noyaux. Dans une casserole, laissez compoter 15 min tous les ingrédients (abricots, eau et miel). Laissez refroidir au moins 1h. Mixez les feuilles de verveine jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux. Versez le tout dans un bac hermétique allant au congélateur et laissez prendre 3 à 5h. Durant la prise, remuez régulièrement (toutes les 30min) à l'aide d'un fouet. Lorsque vous remuez, grattez bien les bords du bac et le centre. Cette technique permettra d'obtenir une texture fondante.