

SORBET CHEVRE

Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>



Pour vous donner envie:

L'originalité de la recette.
Le fait que l'on ait de quoi en proposer plusieurs fois en plusieurs mois.

Proportions pour 1 Litre de sorbet

Les Ingrédients

500 Gr de Fromage frais de Chèvre
2 Blancs d'œufs (70 Gr)
15 Cl de Lait
4 Brins de Basilic
1 Gousse d'Ail
4 Cuill. à S d'Huile d'Olive
Sel / Poivre Blanc

La Recette

Porter à ébullition le Lait avec le Basilic.
Retirer du feu et laisser infuser 10 mn.

Mixer dans le Robot : Chèvre, Ail, Huile d'Olive et le Lait froid.

Monter les Blancs en neige ferme.
Incorporer les 2 appareils, mettre au congélateur.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Mettre au congélateur 2 H minimum.
Sortir le sorbet un peu avant, sinon impossible pour faire des boules

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Un Robot mixeur