

# **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