

Popsicles sorbet abricot parfumé à la camomille et à la fleur d'oranger

Pour 8 popsicles (ou 6 à 8 boules)

400ml de coulis d'abricot

2cuil à soupe de d'eau de fleur d'oranger

1 sachet d'infusion camomille

Dans une casserole faites chauffer votre coulis, quand il arrive à ébullition coupez le feu et plongez-y le sachet de camomille et laissez le infuser pendant 15 minutes.

Retirez le sachet de camomille, ajoutez l'eau de fleur d'oranger, mélangez et laissez bien refroidir avant de versez la préparation dans les moules.

(Si vous n'avez pas les moules à popsicles, utilisez des moules à cannelés ou des pots de yaourts. Si vous ne voulez pas en faire des popsicles, versez la préparation bien froide dans une sorbetière et le tour est joué)