

Sorbet à la rhubarbe et au lait d'amande

Pour 8 bâtonnets

450g de rhubarbe

50g de cassonade

100ml de lait d'amande

100ml d'eau

1 gousse de vanille

Lavez et coupez la rhubarbe en morceaux, mettez les dans une casserole avec l'eau, la cassonade et la gousse de vanille fendue. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que les morceaux de rhubarbe se transforment en compote. Retirez la gousse de vanille et mixez le mélange pour le lisser.

Incorporez le lait d'amande, mélangez et laissez refroidir complètement au frigo.

Quand le "coulis » de rhubarbe est bien froid versez le dans la sorbetière tout juste sortie du congel et faites la tourner pendant 20-25 minutes. Versez ensuite le sorbet dans les moules, piquez les bâtonnets et laissez prendre au congélateur.

Une fois que les bâtonnets ont durcis vous pouvez les démoulez et les décorer avec du chocolat blanc fondu, des pistaches, des amandes effilées... et place à la dégustation.