

Sorbet myrtille à la verveine

Ingrédients

500 g de myrtilles

Le jus d'un citron

70 g de sucre

160 ml d'eau

1 petite poignée de feuilles de verveine fraîche

Dans une casserole, versez le jus de citron, le sucre et l'eau. Ajoutez les myrtilles et laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, mixez finement pour réduire les peaux puis mettez les feuilles de verveine à infuser jusqu'à refroidissement du coulis. Retirez les feuilles de verveine.

Quand le coulis de myrtille est bien froid, sortez la sorbetière du congel, versez la préparation et turbinez pendant 15-20 minutes.

Réservez au congélateur.