***Sorbet pêches de vigne, verveine-menthe***

**Ingrédients**

500 g de pêches de vigne dénoyautées

le jus d'un citron

90 g de sucre

200 ml d'eau

1 cuil à café de feuilles de verveine

1 cuil à café de feuilles de menthe

La veille placez la sorbetière au congélateur.

Coupez les pêches de vigne en morceaux.

Dans une casserole portez les 200ml l'eau à ébullition et faites infuser les feuilles de verveine et de menthe pendant 20 minutes. Filtrez l'eau et reversez-la dans la casserole. Ajoutez le jus de citron, le sucre et les morceaux de pêche de vigne.

Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes, mixez et laissez refroidir complètement.

Sortez la sorbetière du congel, versez la préparation et turbinez pendant 15-20 minutes.

Réservez au congélateur.