

Sorbet à la faisselle de Chèvre et coulis de cassis



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Ingrédients

1 kg de faisselle de Chèvre
1 kg de sucre
1 litre et demi d'eau de source
3,5 g de farine de caroube
20 cl de coulis de cassis
8 feuilles de menthe



Préparation

Préparez le sirop en faisant chauffer à feu doux, le sucre et l'eau dans une casserole, portez à ébullition pendant 2 minutes.

Faites chauffer un peu la faisselle pour mélanger la farine de caroube, ajoutez le sirop et versez dans la sorbetière. Laissez prendre le temps nécessaire.

Lavez et essorez la menthe. Au moment de servir dressez les coupes avec le sorbet, le coulis de cassis et les feuilles de menthes en décor.

Pour la préparation du sirop, vous pouvez vous aider d'un thermomètre à sucre.

Une recette selon Marc Labourel.