

Sorbet à la rose

Petit dernier de nos essais de sorbets aromatiques avec ma nièce Roro26.
Celui-là serait fait avec sa fleur préférée : la rose !
C'est très simple, très rafraichissant mais attention, cela a du goût !

Ingrédients (pour environ 75cl) :

- * 1/2L d'eau
- * 120g de sucre en poudre
- * 3 ou 4 cuillères à soupe d'eau de rose
- * 5 à 6 gouttes de colorant alimentaire rouge (facultatif)



Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.
Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.
Quand cela bout, arrêter le feu.
Laisser refroidir un peu avant d'incorporer l'eau de rose et le colorant alimentaire.
Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.
Le lendemain, verser dans la sorbetière.
Laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.
Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.
Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.
Décorer avec des fleurs de rose.

Astuces :

Si vous aimez le goût encore plus intense de la rose, vous pouvez augmenter la dose d'eau de rose et laisser plus de temps infuser.