

## Sorbet ciboulette

L'été est la belle saison des plantes aromatiques alors pourquoi ne pas utiliser la ciboulette en sorbet comme ici.

C'est très simple, très rafraichissant et fort en goût !

Parfait pour accompagner du saumon fumé.

### Ingrédients (pour environ 1L) :

- \* 1L d'eau
- \* 300g de sucre en poudre
- \* 1 jus de citron (environ 5cl)
- \* 1 gros brin ou 2/3 petits brins (environ 5g)
- \* colorant alimentaire (facultatif)



### Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Pendant ce temps, laver la ciboulette, la sécher et la couper en tronçon.

Presser le jus de citron.

Quand cela bout, arrêter le feu, verser dedans le citron.

Puis mettre infuser dedans la ciboulette environ 1h (jusqu'à ce que le sirop refroidisse).

Puis, filtrer le mélange pour ôter tronçons.

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 brins ou fleurs de ciboulette.

### Astuces :

C'est assez fort en goût donc ne pas mettre plus de ciboulette.

Si vous le voulez vert, ajouter alors quelques gouttes de colorant alimentaire.