



Recette : Sorbet fraises et basilic

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine),
hypotoxique et végétalien.

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : **1 litre (4 tasses)**

PRÉPARATION : **15 MINUTES**

INGRÉDIENTS

- 120 g (1 tasse) de sucre d'érable
ou 220 g (1 tasse) de sucre de canne
- 240 g (1 tasse) d'eau
- 520 g (4 tasses) de fraises, surgelées et dégelées
légèrement
- 15 g (1/3 tasse) de basilic frais, ciselé

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, faire chauffer le sucre d'érable (ou le sucre de canne) et l'eau en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Laisser tiédir.
2. Déposer tous les ingrédients dans le récipient du robot culinaire et brasser jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
3. Déposer le sorbet dans un contenant hermétique et le mettre au congélateur. Après 2 heures, remuer vigoureusement à l'aide d'un fouet. Répéter cette opération de nouveau après un autre 2 heures. Par la suite, laisser prendre complètement au congélateur.



Le mariage de la fraise et du basilic procure à ce sorbet un vrai goût de «revenez-y!»

CONSEIL PRATIQUE

CORNETS GAUFRÉS MAISON

Cuisinez vos cornets sans gluten! Voir la recette