

SORBET EXPRESS NECTARINE JAUNE ET VERVEINE

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de nectarine jaune coupée en morceaux
- 10 cl d'infusion verveine refroidie

Préparation :

- 1) La veille ou le matin même coupez les fruits et congelez-les dans un sac de congélation ;
- 2) Sortir les fruits congelés et disposez-les dans votre mixeur. Laissez-les se ramollir 5 min ;
- 3) Mixez les fruits jusqu'à obtenir un granité grossier, puis petit à petit incorporez le liquide. La texture se fera de plus en plus onctueuse, stoppez quand la texture se fait « sorbet » ;
- 4) Servez de suite ou conservez dans une boîte hermétique au congélateur (dans ce cas, à sortir 10 min avant dégustation).

