SORBET RHUBARBE

INGRÉDIENTS

- 20cl d'eau
- 150gr de sucre
- 500gr de rhubarbe
- 1/2 gousse de vanille
- le jus d'1/2 citron

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS DE SORBETIÈRE : 30 À 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préparer un sirop de sucre avec 200ml d'eau et 150gr de sucre (ou moins !)

Couper 500gr de rhubarbe en tronçons et l'ajouter au sirop. Laisser frémir jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre (5-10 minutes, c'est rapide).

Retirer du feu, ajouter les grains d'une demi-gousse de vanille et le jus d'un demi citron

Mixer (optionnel mais meilleur), laisser refroidir et faire prendre en sorbetière

Vous pouvez également ajouter des grains de poivre au sirop, à retirer avant de mixer le mélange !