

Sorbet aux fraises et à la monarde

325g Fraises congelées
85g sirop de monarde ou de sirop neutre.

Mettre les fraises congelées dans le récipient d'un robot culinaire et mixer finement. Ajouter le sirop et mélanger jusqu'à texture homogène. Servir immédiatement ou mettre au congélateur.

Sirop neutre

65g sucre
35g eau

Mettre dans une tasse en pyrex et chauffer au micro-onde jusqu'à dissolution du sucre. Refroidir. Vous pouvez infuser des herbes ou des épices dans de l'eau bouillante et utiliser cette eau pour faire le sirop.