NutriDiet Solutions

Sorbet Mojito

L'avis NutriDiet

Energie : 130 kcal pour 100g

1 portion de 80 g (100 kcal)

Pour 4 personnes

Ingrédients

120 ml d'eau
1 blanc d'œuf
30 ml de rhum Havana Club 3 ans d'âge + 1 CS
2 citrons verts bio
60 g de sucre de canne
½ CS de sucre blanc
1 tige de menthe fraiche

Dans une casserole, mettez le sucre de canne, les zestes des citrons, le jus des citrons, le rhum et 60 ml d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes à gros bouillons afin de réduire le sirop.
Dans une autre casserole, mettez les feuilles de menthe avec 60 ml d'eau. Portez à ébullition durant 5 minutes puis laissez infuser.
Au bout de 5 minutes, montez le blanc en neige. Quand il commence à blanchir, ajoutez le sucre blanc et continuez à battre.
A la fin de la cuisson du sirop, versez très lentement sur les blancs en neige en continuant à battre. Le mélange doit rester ferme et augmenter de volume. Continuez à battre 5 minutes.
Incorporez ensuite la décoction de menthe et la CS de rhum le plus doucement possible afin de ne pas faire retomber les blancs.
Laissez prendre au congélateur pendant 24h avant de servir.

Eve Roudière – Karine Creyx – Violaine Guinebertière – Tous droits réservés