



SORBETTO AL LIMONE

Ingédients :

Un bon sorbet citron,

1 bouteille d'Asti (vin pétillant doux italien) à défaut un vin pétillant demi sec

un peu de gin (facultatif)

Placer des verres à champagne dans le congélateur une vingtaine de minutes (ou plus) pour les rafraîchir.

Sortir le sorbet quelques minutes à température ambiante pour le ramollir un peu.

Dans un récipient étroit et haut (genre verre doseur ou shaker) compter 2 boules de sorbet par personne, verser un peu d'Asti (et de gin si vous le désirez mais ce n'est pas indispensable) et fouetter **vigoureusement** à l'aide de 2 fourchettes formant un petit fouet. La consistance devient crèmeuse mais non liquide, verser la préparation dans les verres à champagne rafraîchis. Servir aussitôt.

Remarque : il faut très peu d'Asti, juste la quantité nécessaire pour émulsionner un peu le sorbet et si vous ne mettez pas de gin, ce dessert peut convenir à l'ensemble de vos convives !! Ne pas faire une trop grande quantité à la fois, préparez la quantité nécessaire pour 4 verres par exemple puis recommencez si vous êtes plus nombreux.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com