

# SORBET FRAMBOISE SICHUAN

Dimanche 05 Septembre 2021

*Un dessert sans complexe !*

Sorbet framboise Sichuan pour 2 personnes et 0 sp vert bleu violet ☐☐☐ par part

*-240 g de framboises surgelées\**

*-10 feuilles de menthe + 4*

*-poivre de Sichuan*

*-groseilles\**

*Laver les feuilles de menthe et les émincer finement.*

*Poivrer généreusement les framboises et les mixer avec la menthe.*

*Prélever des boules de sorbet et garnir deux verrines.*

*Décorer de feuilles de menthe et de groseilles.*



*J'ai trouvé cette recette dans une revue « Maxi cuisine » de 2017 et je l'ai beaucoup appréciée.*

*Vous pouvez prendre des brisures de framboises moins onéreuses et varier les poivres.*

*Les fraises et les framboises se marient très bien avec le poivre.*

*Pour le repas : virgin mojito sans sucre (0 sp vert bleu violet □□□)-bol de crudités radis chou-fleur tomates cerises fenouil (0 sp vert bleu violet □□□)-100 g de faisselle salée à la ciboulette 0% (1 sp vert □ -1 sp bleu□-0 spv violet□)-salade mâche , avocat 60 g , crevettes + 1 c à c d'huile de colza ( 5 sp vert □-4 spl bleu□ -4 spv violet□)-dorade à la plancha (1 sp vert □ -0 spl bleu□ -0 spv violet□)-120 g de riz complet cuit (4 sp vert □ -4 sp bleu□ -0 spv violet□)-sorbet framboise Sichuan (0 sp vert bleu violet□□□).Total : 11 sp vert □ – 9 spl bleu□ -4 spv violet□*

*Très bon dimanche*

**Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits réservés**