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