

SORBET DE CONCOMBRE ET MENTHE ?

NIVEAU
Très Difficile

TEMPS DE PRÉPARATION
30 Minutes

TEMPS DE CUISSON
2 Hours

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 1/2 concombre ?
- 1 c.à.s de menthe (hachée) ?
- 10 cL de crème fraîche
- 2 yaourts naturels
- sel ?
- poivre

Par

© Crédits Photos : Internet



LES ÉTAPES

- 1.** Avant de vous lancer dans votre recette : dégorgez au sel votre concombre pendant une demi-heure avant la préparation.
- 2.** Réduisez la chair du concombre en purée en le mixant. Réservez-le dans un saladier.
- 3.** Ajoutez les yaourts, la menthe hachée, le sel et le poivre.
- 4.** Réalisez avec votre crème une chantilly, puis incorporez dans la purée de concombre. Mettez votre préparation dans la sorbetière.
- 5.** Mettez le sorbet au congélateur environ 2 heures. Bonne dégustation ! ?