

## Sorbet lavande

L'été est la belle saison des plantes aromatiques alors pourquoi ne pas utiliser la lavande en sirop ou en sorbet comme ici.

C'est très simple, très rafraichissant mais attention, cela a du goût !

### Ingrédients (pour environ 1L) :

- \* 1L d'eau
- \* 300g de sucre en poudre
- \* 1 jus de citron (environ 5cl)
- \* 3 ou 4 épis de fleurs de lavande
- \* colorant alimentaire (facultatif)



### Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole.

Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Pendant ce temps, prélever les fleurs de lavande, les laver et les sécher.

Presser le jus de citron.

Quand cela bout, arrêter le feu, verser dedans le citron.

Puis mettre infuser dedans les fleurs environ 1h (jusqu'à ce que le sirop refroidisse).

Puis, filtrer le mélange pour ôter les fleurs.

Laisser ensuite dans le frigo toute une nuit.

Le lendemain, verser dans la sorbetière.

Laisser turbiner un cycle de 20 à 30 minutes.

Placer au congélateur quelques heures afin de durcir le sorbet.

Sortir quelques minutes avant la dégustation pour obtenir un sorbet savoureux.

Décorer avec des fleurs de lavande.

### Astuces :

Si vous aimez le goût encore plus intense de la lavande, vous pouvez doubler la dose de fleurs et laisser plus de temps infuser.

Si vous le voulez violet, ajouter alors quelques gouttes de colorant alimentaire.