



1. Dans une casserole, versez l'eau et le sucre. Portez à ébullition, en remuant pour bien dissoudre le sucre.
2. Stoppez le feu, ôtez la casserole de la plaque, ajoutez les feuilles de verveine, couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le sirop refroidisse (+/- 30 mn).
3. Une fois refroidi, passez le sirop dans une passoire pour enlever les feuilles.
4. Ajoutez le jus de citron et remuez.
5. Mettez au réfrigérateur pendant 30 mn puis versez la préparation dans votre sorbetière. Mettez-la en marche et lorsque le sorbet est prêt, réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Si vous n'avez pas de sorbetière, versez le sirop dans un récipient à fond plat (et à bords hauts, par exemple un plat à gratin). Mettez-le au congélateur pendant 4h00, en remuant toutes les heures à l'aide d'un fouet. Lorsque le sirop a quasiment pris, remuez une dernière fois et laissez au congélateur encore une heure avant de servir.

Servez le sorbet avec une salade de fruits en accompagnement.



Pour gagner du temps, vous pouvez faire refroidir la casserole sur un lit de glaçons après avoir laissé la verveine infuser 10 minutes dans le sirop chaud.

Super facile

1h00 de préparation (avec sorbetière)

5 mn de cuisson

1h00 de repos (avec sorbetière)

Bon marché

Sans gluten

Veggie

Vegan

Ingrédients pour 8 pers. :

Si vous avez une sorbetière, utilisez-la, la texture sera meilleure. À défaut, vous pourrez vous en passer mais il faudra faire le sorbet au dernier moment (5 heures avant)

- 200 g de **sucre**
- 0,8 l d'**eau**
- 2 poignées de **feuilles de verveine**
- 3 c. à soupe de **jus de citron**

Variantes :

Vous pouvez remplacer le jus de citron par du jus de pamplemousse. Ce sorbet est bien équilibré en sucre mais n'hésitez pas à adapter légèrement la quantité de sucre en fonction de vos goûts.

