



### **SORBET ASPERGE VERTE – SORBET A LA FRAISE**

**Sorbet asperge verte : 600g d'asperges vertes lavées et en morceaux - 100g sucre - 40g glucose - 40cl eau - 1cl jus de citron –**

**Faire cuire les asperges avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose ~2min. à feu vif. Laisser refroidir. Ajouter le jus de citron. Blender. Verser dans votre sorbetière. Turbiner.**

**Sorbet à la fraise : 400g fraises bien mûres - 30cl eau - 100g sucre - 1 càc jus de citron –**

**Porter l'eau et le sucre à ébullition, laisser refroidir. Laver les fruits, les égoutter, les équeuter. Verser dans le sirop. Mixer. Passer au tamis. Turbiner.**