

les recettes d'Alice

Sorbet citron anis



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



5 minutes



facile

Ingrédients

500 gr de sucre
3 blancs d'œufs
500gr d'eau
4 anis étoilés

375 gr de Perrier
5 citrons

Matériel nécessaire

1 sorbetière 1 presse agrume

Préparation et réalisation

- 1- Dans une casserole faire bouillir l'eau et le sucre.
- 2- Faire infuser l'anis.
- 3- Passer le sirop au chinois. Laisser refroidir.
- 4- Ajouter le Perrier. Presser les citrons et les ajouter ainsi que les blancs d'œufs.
- 5- Turbiner.

Conseils et astuces

L'anis étoilé s'appelle aussi la badiane.

Alice Délice

