



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Sorbet pêche de vigne,
streusel aux amandes
et romarin*



POUR 1L DE SORBET
PRÉPARATION : 35 MIN.
DIFFICULTÉ ★★☆☆

- 1 citron
- 5 cl d'eau
- 40 g de glucose
- 100 g de sucre semoule
- 80 cl de nectar de pêche de vigne

-
- 40 g de poudre d'amandes
 - 50 g de farine
 - 40 g de beurre froid coupé en dés
 - 40 g de cassonade
 - 1 pincée de fleur de sel Popol
 - 1 petite branche de romarin



L'Artisan
Popol
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

Nectar de pêche
de vigne

Contenance : 1L

Sorbet pêche de vigne, streusel aux amandes et romarin

POUR LE SORBET

1. Versez le nectar et le zeste du citron, le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole, et portez à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
2. Laissez refroidir le sirop hors du feu puis incorporez le nectar de pêche de vigne. Réservez au réfrigérateur pour 4 heures minimum.
3. Versez la préparation dans le bol de la sorbetière et faites turbiner pendant 35 minutes.

POUR LE STREUSEL

4. Tamisez la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez la cassonade, le beurre, la fleur de sel et le romarin détaillé le plus finement possible.
5. Mélangez le tout avec la feuille du robot jusqu'à obtention de miettes grossières. Placez sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 150°. Laissez refroidir.
6. Servez le sorbet avec les miettes de streusel et des fruits de saison.

POPOL | 50, avenue du Port - 83270 St Cyr sur Mer

Tél. 04 94 07 32 92 - contact@chezpopol.fr

RCS Toulon B 420 941 387 - SASU Capital social 150.000€

WWW.CHEZPOPOL.FR