

Sorbet granité Vodka

Petit sorbet granité pour accompagner du saumon fumé.
C'est facile avec ce sorbet très simple et rafraichissant.
Ce sorbet est aussi idéal pour faire un trou Russe avec de la Vodka.

Ingrédients (pour 35cl soit 5 ou 6 petites boules) :

- * 3 citrons verts (10cl)
- * 100g de sucre en poudre
- * 10cl d'eau
- * 6 à 8cl de Vodka (+ pour le trou Russe)



Préparation :

Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes.

Quand cela bout, arrêter le feu et laisser refroidir.

Zester un des citrons verts et réserver-les pour la déco.

Presser les citrons verts pour obtenir le jus.

Quand le sirop a un peu refroidit, mettre le jus et la Vodka dedans.

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.

Attention, il restera toujours tendre vu la quantité d'alcool dedans.

Décorer avec les zestes de citron réservés ou avec une cuillère à soupe de Vodka.

Astuces :

Je ne filtre pas mais pour avoir un sorbet lisse on peut filtrer avant de turbiner.

Si vous aimez le goût intense du citron, vous pouvez doubler la dose de citron et diminuer d'autant la quantité d'eau.

On peut avoir un rendu plus type granité en ne turbinant pas mais en mettant simplement au congélateur pendant 4h et en grattant à la fourchette toutes les demi-heures. Vous obtiendrez ainsi des paillettes.