

Christophe Ledru, Chef du restaurant

le 428 à Savigny-lès-Beaune

Sorbet à la carotte !

INGREDIENTS

- 🌿 250 g de carottes
- 🌿 Jus d'orange
- 🌿 20 cl d'eau
- 🌿 50 g de sucre en poudre

DEROULE DE LA RECETTE

Réaliser un jus de carottes à l'aide d'une centrifugeuse.

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition et verser le sucre en poudre puis laisser refroidir.

La préparation refroidie, ajouter le jus d'orange et le jus de carottes.

Passer la préparation à la centrifugeuse, puis au travers d'un chinois.

Verser la préparation dans une sorbetière et faire turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit pris.

Conserver le sorbet au congélateur.

L'astuce du chef : ajoutez à votre goût de l'anis, de la coriandre, de la graine de fenouil tous ces ingrédients qui se marient parfaitement avec la carotte !