

Sorbet à la rhubarbe

2 TASSES RHUBARBE CUBE
1 TASSE SUCRE KETO STYLE
ERYTRITOL
2 C.À SOUPE JUS DE CITRON
1 TASSE EAU
4 C.À THÉ GINGEMBRE FRAIS,
RÂPÉ

ÉTAPE 1

1. Laver les tiges de rhubarbe et les peler seulement si elles sont trop fibreuses, car vous perdriez alors la belle couleur (procéder comme pour le céleri, en tirant sur les fibres). Couper en morceaux d'environ 1,5 cm.
2. Cuire 4 minutes au cuiseur à déjeuner.
3. Hacher en purée avec le sucre, le gingembre, le citron et une quantité d'eau.
4. Congeler dans les cubes à glaçons, min 3h.

ÉTAPE 2

1. Sortir les cubes 5 à 10 min à l'avance
2. Réduire en purée dans le hachoir sonic.
3. Ajouter un peu d'eau au besoin.

N.B. Après 7-10 jours au congélateur, le sorbet a tendance à cristalliser. Pour retrouver la bonne consistance, il s'agit tout simplement de le ramener à la température de la pièce et répéter les étapes de brassage et congélation.

