

Begonia 'BIG' – Sorbet aux framboises

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de fleurs de bégonias 'BIG'
- 200g de framboises (ou de fraises si vous préférez)
- 80 g de miel
- 3 dl de Prosecco



On fait comme cela ...

Mettre tous les ingrédients dans un mixer et passer à l'aide d'une passoire.

Mettre le tout dans un récipient au congélateur.

Mélangez la masse toutes les 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un sorbet bien crémeux.. Selon la température du congélateur cela prend 1 heure -1 heure 30.

Notre conseil :

Servez avec une compote de pêches ou d'abricots.

