**Sorbet Granny-Smith avec Sauternes**

**pommes acides
275 gr de sucre cristallisé
1 blanc d'œuf
jus de citron
Sauternes
feuilles de gélatine
feuilles de menthe**

**Jus de pomme :** Centrifugez les pommes jusqu'à obtenir 25 cl de jus. Les pommes utilisées ici proviennent de notre propre jardin, mais si vous les achetez, choisissez une variété pas trop sucrée, comme Granny-Smith**.**

**Le sirop de sucre** est composé de 275 cc d'eau et de 275 grammes de sucre cristallisé. Réchauffez doucement les deux ingrédients ensemble jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laissez bouillir pendant 1 minute. Mettez le bocal dans de l'eau froide, puis au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

Fouettez un blanc d'œuf en neige et pressez un demi-citron. Faites maintenant un mélange homogène de 25 cl de jus, 45 cl de sirop, de jus de citron et de blanc d'œuf. Versez le tout dans la sorbetière et mettez-le sur le mode ‘sorbet’. Conservez le sorbet au congélateur jusqu'à son utilisation.

**Gélatine :** chauffez le Monbazillac, le Sauternes ou un autre vin blanc doux. Dissolvez les feuilles de gélatine trempées. Versez le vin dans des coupes de champagne jusqu'à ce qu'elles soient à moitié remplies. Mettez les verres au réfrigérateur.

**Avant de servir :** à la cuillère, déposez de belles boules de sorbet et mettez-en une dans chaque verre, sur la gelée de vin. Terminez avec un brin de menthe.