



Sorbet le Rupin de L'Ambroisie

25 cl d'eau
190 grammes de sucre
10 gr de glucose
1 jus de citron
20gr de stabilisateur à sorbet
375 cl de Rupin
10 gr de flocons d'érable

Faire bouillir les éléments 1 minute retirer du feu et ajouter
l'Acéritif le Rupin
Laisser refroidir puis faire turbiner le sorbet
Garnir avec des flocons d'Érable et un filet de rupin