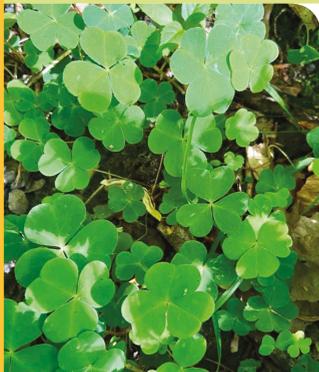


Le sorbet d'agrumes et d'oxalis

Envie d'une petite pause rafraîchissante, douce et sucrée ? En bâtonnet de glace pour les âmes d'enfants, en trou normand pour les gourmands, en sorbet élégant pour les fins gourmets ou encore en colonel pour les âmes festives... cette recette conviendra à toutes les envies !

L'oxalis petite oseille est une plante bien connue des enfants habitués aux balades en forêt : c'est le fameux « bonbon des bois » ! Ses feuilles ont un petit goût acidulé et légèrement citronné... très agréable à se mettre sous la dent.



Cette petite plante basse forme souvent des tapis au sol dans les sous-bois, en milieux ombragés et humides.



Trois petites feuilles d'un beau vert clair, légèrement poilues et en forme de cœur bien creusé.

Le bas de la tige est rosé.

Zoom sur la recette du sorbet d'agrumes et d'oxalis :

1. Cueillez quelques feuilles d'oxalis, de quoi remplir un bol environ.
2. De retour à la maison, lavez les feuilles à l'eau claire et hachez-les finement.
3. Râpez le zeste d'un citron, vert ou jaune, selon vos goûts.
4. Prélevez le jus de plusieurs agrumes afin d'en obtenir 750 ml : citrons verts, citrons jaunes, oranges, pamplemousses... qu'avez-vous sous la main ?
5. Dans une casserole, versez 1 litre d'eau ainsi que 350 à 400 g de sucre et portez à ébullition sans mélanger afin de réaliser un « sirop ».
6. Enlevez du feu, ajoutez les zestes de citron ainsi que les feuilles hachées d'oxalis et laissez mariner le temps que le sirop refroidisse.
7. Ajoutez ensuite le jus d'agrumes et mélangez le tout.
8. Si vous possédez une sorbetière, c'est le moment de vous en servir. Autrement, versez simplement le mélange obtenu dans un récipient et placez-le au congélateur. Dans ce cas, tournez de temps en temps dans le mélange pour éviter la formation de cristaux de glace. Pour des bâtonnets de glace, il suffit de verser le mélange dans des petits moules.
9. Un peu de patience et bonne dégustation au soleil !



D'avril à mai, voici une jolie fleur blanche de cinq pétales délicatement striés de lignes violettes.

L'oxalis a des vertus dépuratives et ses feuilles ont des propriétés rafraîchissantes, idéales pour en faire une boisson ou un sorbet ! Attention tout de même à ne pas abuser des bonnes choses. Comme son nom l'indique, l'oxalis contient de l'acide oxalique qu'il convient de consommer avec modération (vous avez tout de même une bonne marge avant d'en être intoxiqué !).

