



SORBET DE CÉLERI ET PISTACHES

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 10 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 litre d'eau
- 500 g de sucre
- 1 branche de céleri
- 2 cuillères à soupe de pistaches hachées
- Quelques brins de céleri frais

Frais et désaltérant : pour donner plus de saveur aux chaudes journées d'été !

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **10 minutes de cuisson**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Lavez, nettoyez et mixez la branche de céleri. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole et faites bouillir jusqu'à l'obtention d'un sirop de sucre. Laissez le mélange cuire encore 8 minutes, puis ajoutez le céleri.

Mélangez bien et laissez reposer au congélateur pendant au moins 12 heures.

Servez sur un lit de pistaches hachées et décorez de quelques branches de céleri frais.

