

## A la Table d'Hôtes



*A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,*

### nos Cyrops de Plantes Aromatiques

#### *Sorbet d'abricot-carotte au Cyrop de romarin*

***Ingrédients:(pour 6 personnes): 1kg de carottes, 1kg d'abricots, 4  
cuillères à café de Cyrop de romarin de la schaafraniere,***

*Dénoyautez les abricots et pelez les carottes.*

*Mixez les abricots, tamisez les pour obtenir un jus.*

*Centrifugez les carottes et récupérez le jus.*

*Mélangez les jus de carottes et d'abricots et faites les chauffer à feu  
doux. Rajoutez le cyrop de Romarin, mélangez bien jusqu'à parfaite  
intégration. Laissez refroidir.*

*Dés refroidissement complet, mettez le dans une sorbetière.*

*Bonne dégustation !*

***Remarque :*** *en fonction de vos inspirations d'autres cyrops de la  
Schaafranière peuvent être utilisés : au thym, à la fleur de sureau  
safrané ou non...*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**