



L'Artisan  
**Popol**  
SAVEURS CULINAIRES

Recettes concoctées en Provence

*Sorbet pêche de vigne,  
streusel aux amandes et romarin*



POUR 1L DE SORBET  
PRÉPARATION : 35 MIN.  
DIFFICULTÉ ★★★★★

- 1 citron
- 5 cl d'eau
- 40 g de glucose
- 100 g de sucre semoule
- 4 nectarines
- 80 cl de nectar de pêche de vigne Popol

- 40 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 40 g de beurre froid coupé en dés
- 40 g de cassonade
- 1 pincée de fleur de sel Popol
- 1 petite branche de romarin



## Sorbet pêche de vigne, streusel aux amandes et romarin

### POUR LE SORBET

1. Versez le nectar et le zeste du citron, le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole, et portez à frémissement jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.
2. Laissez refroidir le sirop hors du feu puis incorporez le nectar de pêche de vigne. Réservez au réfrigérateur pour 4 heures minimum.
3. Versez la préparation dans le bol de la sorbetière et faites turbiner pendant 35 minutes.

### POUR LE STREUSEL

4. Tamisez la farine et la poudre d'amandes. Ajoutez la cassonade, le beurre, la fleur de sel et le romarin détaillé le plus finement possible.
5. Mélangez le tout avec la feuille du robot jusqu'à obtention de miettes grossières. Placez sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes dans un four préchauffé à 150°. Laissez refroidir.
6. Servez le sorbet avec les miettes de streusel et des fruits de saison.

L'Artisan  
**Popol**  
MAISON CULINAIRE

Recettes consultées en Provence

POPOL | Parc d'activités de Signes  
460 av.de Copenhague 83870 Signes  
Tél 04 94 07 32 92 - [www.lartisanpopol.fr](http://www.lartisanpopol.fr)

RCS Toulon B 420 941 387 SASU Capital social 150.000€