

Sorbet pêche-verveine

Par Mélanie Mercier , Diététicienne-nutritionniste - [Site Internet](#)

Pour la réaliser même en hiver, acheter des pêches en été, lors de la pleine saison et congelez-les.

Nombre de personnes : 4

Ingrédients:

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 pêches blanches (600 g)
- 1 sachet d'infusion de verveine

Par portion :

Calories : 111
Protéines : 1
Glucides : 15
Lipides : 3
Gras : 0
Sucre : 1

1

La veille, faire infuser le sachet de verveine dans 150 ml d'eau chaude pendant 3 minutes et laisser refroidir.

2

Laver, éplucher et couper les pêches en morceaux. Les disposer dans un sachet congélation et placer ce dernier au congélateur.

3

Le lendemain, mixer les pêches avec l'infusion et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Servir immédiatement.