

Sorbet à la tomate et au basilic - Télé Loisirs



Préparation : 10 min - Réfrigération : 1 heure - Turbinage : 20 min - Pour 750 ml

900 g de tomates - 10 feuilles de basilic ciselées - le jus de 4 citrons - 20 cl de sirop de sucre - 1 pincée de sel et poivre

En vous aidant de la pointe d'un couteau, faites une incision en croix peu profonde sur chaque tomate. Plongez-les 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Epluchez et ôtez les pépins ainsi que le pédoncule.

Passez les tomates pelées au mixeur. Ajoutez le sirop de sucre, le jus de citron filtré et le basilic ciselé. Assaisonnez de sel et donnez quelques tours de moulin à poivre. Mettez 1 heure au réfrigérateur.

Turbinez le mélange bien froid environ 20 min. Placez ensuite le sorbet 30 min au congélateur. Avant de le servir, mettez votre sorbet durant 15 min au réfrigérateur afin de le laisser ramollir un peu.

Comment faire un sirop :

Pour réaliser un sirop, utilisez autant de sucre que d'eau, portez à ébullition, sans laisser colorer, et éteignez dès que le sucre est dissous. Dans les sorbets, ajouter le sucre sous forme de sirop évite sa cristallisation.

Comment faire un sorbet :

Bien entendu, la turbine à glace est le must pour fabriquer glaces et sorbets (voir mon article ci-dessous).

Vous pouvez également utiliser une sorbetière. Le terme "turbiner" utilisé dans les recettes exprime le fait que la glace est malaxée soit à l'aide d'une sorbetière soit d'une turbine à glace.

Si vous n'avez aucun appareil, vous pouvez faire des glaces en les mettant au congélateur. Pour les sorbets, ajouter un blanc d'œuf battu en neige.

Quand le déguster ?

En apéritif, en entrée, en "trou normand", en accompagnement d'un plat, en dessert...
