

Fiche Recette : Sorbet Fraise-Basilic Artisanal

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 500g de fraises fraîches et mûres (type Gariguette ou Mara des bois)
- 100g de sucre en poudre
- 100ml d'eau
- 1/2 jus de citron jaune
- 10 à 12 feuilles de basilic frais
- 30g de sirop de glucose (optionnel, pour une texture plus onctueuse)

Matériel nécessaire

- Blender ou mixeur plongeant
- Casserole
- Sorbetière ou turbine à glace
- Passoire fine (chinois)
- Récipient hermétique pour la conservation

Étapes de préparation

- Préparer un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à dissolution complète. Laisser refroidir.
- Laver, équeuter les fraises et les mixer avec le jus de citron et les feuilles de basilic jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Mélanger la purée de fruits avec le sirop refroidi. Passer le mélange au chinois pour retirer les petits grains de fraise si souhaité.
- Placer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 2 heures pour qu'il soit bien froid.
- Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner selon les instructions de votre appareil (environ 20 à 30 minutes).
- Transférer le sorbet dans un récipient hermétique et placer au congélateur pendant 2 heures avant de servir.

Conseils du glacier

- Qualité des fruits : Utilisez des fraises de saison pour un goût optimal.
- Infusion : Pour un goût de basilic plus prononcé, faites infuser les feuilles dans le sirop chaud pendant 10 minutes avant de les retirer.

- Service : Sortez le sorbet du congélateur 5 à 10 minutes avant de former les boules pour une texture parfaite.
- Conservation : Consommez idéalement dans les 15 jours pour préserver la fraîcheur des arômes.