

Recette Artisanale : Sorbet Fraise-Basilic

Ingrédients nécessaires

- 500g de fraises fraîches (type Gariguette ou Mara des bois)
- 100g de sucre en poudre
- 100ml d'eau
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune

Matériel requis

- Blender ou mixeur plongeant
- Sorbetière ou turbine à glace
- Passoire fine (chinois)
- Casserole pour le sirop
- 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 et équeuter les fraises. Les mixer avec les feuilles de basilic et le jus de citron jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Incorporer le sirop refroidi à la purée de fruits et mélanger délicatement.
- Passer le mélange au chinois pour éliminer les petits grains et obtenir une texture veloutée.
- Verser la préparation dans la sorbetière et turbiner selon les instructions de votre appareil jusqu'à obtenir une consistance ferme.
- Transférer dans un récipient hermétique et placer au congélateur pendant au moins 2 heures avant dégustation.

Conseils du glacier pour une dégustation parfaite

- Utilisez des fruits bien mûrs pour une intensité aromatique maximale.
- Placez votre récipient de stockage au congélateur 30 minutes avant d'y mettre le sorbet pour éviter la fonte rapide.
- Sortez le sorbet du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir pour retrouver une texture onctueuse.

- Pour une présentation élégante, décorez avec une petite feuille de basilic frais au moment de servir.