

Sorbet Exotique au Kiwano (Horn Fruit)

À propos du Kiwano

- Le Kiwano, ou melon à cornes, possède une chair gélatineuse au goût subtil rappelant le mélange entre le concombre, le kiwi et la banane.
- Ce sorbet met en valeur sa fraîcheur naturelle et ses notes acidulées, idéal pour un dessert léger.

Ingrédients

- 3 kiwanos bien mûrs
- 100g de sucre en poudre
- 100ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 blanc d'œuf (optionnel, pour une texture plus aérienne)

Matériel nécessaire

- Couteau bien aiguisé
- Passoire fine ou chinois
- Bol mélangeur
- Sorbetière (ou un récipient large pour congélation)
- Cuillère à melon

Étapes de préparation

- Coupez les kiwanos en deux et récupérez la pulpe verte à l'aide d'une cuillère.
- Passez la pulpe au chinois pour séparer les graines du jus (conservez quelques graines pour la décoration si souhaité).
- Préparez un sirop en faisant chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution complète, puis laissez refroidir.
- Mélangez le jus de kiwano, le sirop refroidi et le jus de citron vert.
- Si vous utilisez une sorbetière, versez le mélange et turbinez selon les instructions de l'appareil.
- Sans sorbetière : placez le mélange au congélateur et remuez vigoureusement toutes les 30 minutes pendant 3 heures pour éviter la formation de cristaux.

Conseils de présentation

- Servez le sorbet directement dans les coques vides des kiwanos pour une présentation originale.
- Décorez avec une feuille de menthe fraîche ou quelques graines de kiwano réservées.
- Consommez rapidement pour profiter de la texture optimale du sorbet.