

Fiche Recette : Sorbet Citron Basilic Novascope

Présentation

- Une alliance rafraîchissante et acidulée, parfaite pour un dessert léger ou un trou normand.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de turbinage : 30 à 40 minutes
- Temps de repos : 4 heures au congélateur

Ingrédients

- 500 ml d'eau minérale
- 150 g de sucre en poudre
- 200 ml de jus de citron jaune fraîchement pressé (environ 4 à 5 citrons)
- 1 bouquet de basilic frais (environ 20-25 feuilles)
- 1 blanc d'œuf (optionnel, pour une texture plus aérienne)
- Zeste d'un citron bio

Étapes de préparation

- Préparer le sirop : faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à dissolution complète. Laisser refroidir.
- Infusion : ajouter les feuilles de basilic ciselées dans le sirop tiède et laisser infuser 30 minutes. Filtrer ensuite le mélange.
- Mélange : incorporer le jus de citron et les zestes au sirop infusé.
- Turbinage : verser la préparation dans la sorbetière. Si vous utilisez un blanc d'œuf, l'ajouter à mi-parcours pour monter la texture.
- Finition : une fois la consistance prise, transférer dans un bac hermétique.

Astuces de conservation

- Consommer idéalement dans les 2 semaines pour préserver la fraîcheur des arômes du basilic.
- Placer un film alimentaire directement au contact de la surface du sorbet avant de fermer le bac pour éviter la formation de cristaux de glace.
- Sortir le sorbet du congélateur 5 à 10 minutes avant le service pour une texture optimale à la boule.