



Le sorbet sablé aux tomates oranges

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Sorbetière : 30 min. Pas de cuisson.

Ingrédients

Tomates oranges : 4
Tomates rouges : 6
Poivron rouge : 1
Yaourt brassé nature : 1
Lait entier
Coriandre : un bouquet
Basilic : un bouquet
Huile d'olive : 5 cl
Jus de citron : 5 cl
Sel, poivre

Matériel

un couteau à légumes
un mixer
une sorbetière



Réalisation

1. Laver les légumes, les couper en quartiers et les épépiner. Réserver quelques feuilles de basilic pour le décor.
- inutile d'enlever leur peau -
2. Mettre le yaourt brassé au fond du mixer, ainsi que l'huile d'olive et le jus de citron.
3. Déposer tous les quartiers de tomates et poivrons dans le mixer, et faire réduire en mettant à puissance maximale quelques minutes. Compléter si besoin de lait entier, ou de crème liquide pour obtenir une texture onctueuse qui pourrait faire une soupe froide.
- évitez peut-être de rajouter de l'eau à la place du lait ou de la crème, car les tomates en contiennent déjà beaucoup et en ont fait déjà profiter la préparation mixée -
4. Mixer encore une fois en ayant rajouté le bouquet de coriandre et le reste de basilic.
- normalement, vous avez mis de côté 4 petits duos de feuilles de basilic correspondant au nombre de vos convives -

Le frais

5. Réserver au frais pendant au moins une heure.
6. Mettre ensuite à prendre en sorbetière pour une durée comprise entre 20 et 30 minutes.
- j'ai une sorbetière électronique qui s'arrête automatiquement quand la consistance des sorbets est suffisante, mais elle a du tourner environ 25 minutes et l'aspect sableux a très vite été visible -

Réalisation

7. Servir dans des bols ou des ramequins transparents qui laisseront voir la jolie couleur orangée, et parsemer des feuilles de basilic que vous aviez réservées.

