



Le sorbet à l'avocat

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

Ingrédients

Avocats : 2
Yaourts veloutés brassés nature : 2
Citron vert bio : 1
Oignon : 1
Ail : 1 gousse
Menthe : 12 feuilles (+ 4 pour le décor)
Persil : 6 brins
Sel, poivre

Téquila : 5 cl (facultatif)

Matériel

un couteau
un zesteur ou une râpe très fine
un presse-agrume
un mixeur - blender
une sorbetière



Réalisation > la préparation

1. Ouvrir et dénoyauter les avocats.
2. Prélever finement le zeste et le jus du citron vert.
3. Emincer finement l'oignon et la gousse d'ail.
4. Dans le mixeur, placer la chair des avocats, les yaourts brassés, le zeste et le jus du citron vert, l'oignon et l'ail, et les feuilles de menthe et de persil. Donner quelques tours de moulin de sel et poivre.
5. Mixer pendant 2 bonnes minutes puis placer au frais durant au moins 4 heures.
- en espérant que vous avez bien votre bol accumulateur de froid de la sorbetière au congélateur depuis au moins 12 heures -
6. Une demi-heure avant de servir ce sorbet glacé à vos convives, démarrer la sorbetière et verser la crème d'avocat dans son bol. Laisser turbiner au moins 30 minutes.
7. Servir ensuite rapidement, décoré d'une feuille de menthe et nappé éventuellement d'un trait de téquila, si tant est que ce sorbet ne soit pas destiné également à des enfants.
- personnellement je n'aime pas préparer puis congeler mes sorbets à l'avance car ils n'ont alors plus la texture idéale, ayant créé des cristaux au congélateur. Je retenterai mes recettes de glaces et sorbets avec des additifs, comme la farine de caroube et vous en reparlerai prochainement. -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com