

Bâtons de sorbet

Préparation: env. 40 min
Congélation: au moins 6 heures
Pour un moule à cake d'env. 1 ½ litre, légèrement huilé, chemisé de film alimentaire

Sorbet à l'avocat

- 1 dl d'eau
100 g de sucre
1 limette, seulement le jus
2 avocats mûrs (env. 500 g)
1 blanc d'œuf frais et
1 pincée de sel, battus en neige
1 c. à soupe de sucre en poudre
- porter à ébullition, cuire 2 min
ajouter
ajouter en morceaux, réduire en fine purée, laisser refroidir
- mélanger, fouetter jusqu'à ce que la masse brille, incorporer délicatement à la purée.
Remplir le moule, lisser, couvrir et congeler

Sorbet au melon

- ½ dl de champagne
½ dl d'eau
75 g de sucre
1 petit melon Galia mûr, (env. 700 g),
en morceaux (donne env. 400 g)
1 c. à café de jus de limette
1 blanc d'œuf frais et
1 pincée de sel, battus en neige
1 c. à soupe de sucre en poudre
- porter à ébullition, cuire 2 min
ajouter, réduire en fine purée, laisser refroidir dans une large terrine en inox, couvrir et congeler env. 1 heure, brasser un instant
- mélanger, fouetter jusqu'à ce que la masse brille, incorporer délicatement à la glace.
Couvrir et congeler env. 2 heures, bien brasser 2 ou 3 fois. Faire dégeler légèrement.
Dans un bol-mixeur, brasser pour obtenir une texture souple, répartir sur le sorbet à l'avocat, lisser, couvrir et congeler au moins 3 heures

tranches de melon

- ½ c. à café de poivre vert, grains écrasés pour le décor

Service: placer le sorbet au réfrigérateur env. 15 min avant de servir. Démouler sur un plat, enlever le film alimentaire, dresser par portions, décorer.

Pour gagner du temps

- Préparer les sorbets env. 1 semaine à l'avance.
- Couper le sorbet en bâtons la veille, disposer sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie, couvrir et congeler.

