

SORBET AUX KAKIS ET CRACKERS PISTACHE

Mise en place et préparation: env. 35 min
Prise au congélateur: env. 4 h
Cuisson au four: env. 8 min
Pour env. 6 dl

Sorbet

1 dl d'eau
80 g de sucre

porter à ébullition dans une petite casserole en remuant de temps en temps, faire réduire en sirop, verser dans un gobelet gradué, laisser refroidir

500 g de kakis, en dés
3 c. à soupe de jus de citron

ajouter, mixer, passer au tamis dans un grand bol en inox

Prise au congélateur: couvrir et congeler la masse env. 4 h, brasser 3 fois.

Préparation à l'avance: sorbet env. 1 semaine avant. Mettre au réfrigérateur env. 15 min avant de servir.

Servir avec: salades de fruits.

Crackers pistache

2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de pistaches,
finement moulues
1 c. à soupe de beurre, fondu, refroidi
1 c. à soupe d'eau

mélanger le tout

ajouter, mélanger rapidement, mettre au frais env. 5 minutes. Etaler la masse en rectangle à env. 2 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier cuisson

Cuisson: env. 4 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser refroidir env. 5 minutes.

Finition au four: env. 4 minutes. Retirer, faire glisser sur une grille avec le papier, laisser refroidir.

Présentation: casser les crackers en morceaux, former des boules de sorbet, dresser.

Préparation à l'avance: crackers env. 1 jour avant. Conserver dans une boîte hermétique.

Par personne: lipides 4 g, protéines 2 g, glucides 50 g, 1013 kJ (242 kcal)

