

Sorbet aux tomates et basilic sur Carpaccio de tomates



6



Glace



été



Économique



15min



facile

INGREDIENTS

750g de tomates	4 cs de sucre en poudre
6 brins de basilic	1 cs de pastis
1 cs de concentré de tomate	2 cs de jus de citron
1 blanc d'oeuf	Sel et poivre du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

Machine à glace

PREPARATION ET REALISATION

1-. Rincez les tomates, coupez-les en deux et ôtez les pédoncules. Mixez-les finement, passez-les au dessus d'un tamis et pressez pour extraire le maximum de jus. Rincez et effeuillez les brins de basilic. Ciselez finement. Mélangez le jus de tomate, le concentré de tomates, le sucre, le jus de citron, le sel et poivre et le pastis.

2- faire prendre à la sorbetière. Quand le sorbet prend, montez le blanc en neige, sortez le sorbet et mélangez. Ajoutez le basilic haché. Remplacez dans la sorbetière. Quand le sorbet est prêt

CONSEILS ET ASTUCES

.Présentez sur un lit de carpaccio de tomates vertes émondées. Tranchez-les finement à l'aide d'une mandoline.

Alice Délice

