

les recettes d'Alice

Sorbet au concombre et gressins au saumon



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



2 minutes



facile

Ingrédients

1 concombre
80 gr de crème épaisse
50 gr de sucre
6 c à c d'huile d'olive
6 tr de saumon fumé

4 brins de basilic
18 gressins

Matériel nécessaire

1 sorbetière 4 verres 1 robot

Préparation et réalisation

1- Laver le concombre et le fendre en quatre, puis l'épépiner et le détailler en morceaux. Mixer le concombre au robot.

2- Verser dans une casserole 30 cl d'eau et le sucre et porter à ébullition. Ajouter 2 brins de basilic et laisser infuser 5 min. Laisser refroidir et filtrer le sirop sur le concombre mixé. Ajouter 1 brin de basilic ciselé, assaisonner et mettre au froid 2 h puis turbiner.

3- Découper les tr de saumon en 3 puis les rouler autour des gressins.

4- Incorporer 1 brin de basilic ciselé à la crème, assaisonner.

Déposer 2 c à c de crème dans un verre, puis 2 boules de sorbet, un gressin et arroser d'un filet d'huile.

Conseils et astuces

Si on n'a pas de sorbetière on mettra la préparation au congélateur, puis on l'utilisera en granité.

Alice Délice

