

Et si on dégustait un ...

Sorbet au basilic

Par Serge Billet, Champion du monde de pâtisserie et meilleur ouvrier de France 1989

Ingrédients :

280 gr sirop basilic
140 gr d'eau
3 gr stabilisateur
50 gr de lait en poudre
6 feuilles de basilic

Dans une casserole, mettre le sirop basilic et l'eau et chauffer légèrement, verser la poudre de lait et stabilisateur mélanger au fouet. Chauffer sans bouillir. Verser dans la sorbetière pré-refroidie puis turbiner. Ajouter 5 à 10 minutes avant la fin du turbinage les feuilles de basilic ciselées. Conserver au congélateur.

Si vous n'utilisez pas de stabilisateur vous obtiendrez un sorbet délicieux mais qui aura tendance à pailleter et qui foisonnera peu. Donc faites le en petite quantité pour le déguster quasiment en sortie de sorbetière.

La qualité du stabilisateur apporte texture et volume, et profite à la conservation. Notez que les performances sont accrues dans le cas d'une utilisation d'une sorbetière professionnelle.

