



Recette

Soupe de tomates froide avec sorbet au basilic

Pas seulement une surprise pour les yeux et délicieusement rafraîchissante pour les fêtes en été

40 Min.

Temps de préparation



550 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

SORBET

200 g de sucre

3 dl d'eau

1 limette, rincée à l'eau chaude, zeste râpé, jus pressé

1 botte de basilic, effeuillé

1 dl de prosecco

1 blanc d'œuf, battu

SOUPE

2 kg de tomates rouges très mûres, en morceaux

1 cs de sel

GARNITURE

2 branches de basilic

3 cs d'huile d'olive

fleur de sel

Voici comment faire

1 de 3

SORBET Porter à ébullition le sucre, l'eau, le zeste et le jus de limette et laisser refroidir. Ajouter le basilic, réduire finement en purée avec le mixeur et incorporer le prosecco. Verser la masse dans un moule plat et faire congeler pendant 1½ heure. Mélanger la masse avec le blanc d'œuf battu et faire congeler pendant env. 6 heures de plus, en mélangeant avec une fourchette toutes les 2 heures. Ou faire congeler dans la sorbetière en ajoutant le blanc d'œuf battu après quelques minutes.

2 de 3

SOUPE Saler les tomates, mélanger et laisser infuser pendant 1 heure. Faire passer à travers le disque le plus fin du passe-vite. Placer la soupe au frais.

3 de 3

FINALISATION Verser la soupe dans un bol refroidi au préalable et ajouter 1 boule de sorbet dans chaque bol. Garnir avec le basilic, l'huile d'olive et la fleur de sel.

Conseil: Utiliser le sorbet restant comme plat intermédiaire ou servir à l'apéritif