

LE SORBET AU CACTUS COMME à EAGLE ROCK

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-au-cactus/>

Un sorbet au cactus, avec des figues de barbarie, comme au Mexique

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Mexicaine

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet,

Ingrédients

1,36 kilogramme de Figues de Barbarie

*Sirop_

150 grammes de Sucre

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

2 cuillères à soupe de Jus de Citron

Instructions

Les figues de Barbarie

1. Un joli fruit, certe, mais attention !! D'abord, il y a de nombreuses épines qui ne se voient pas mais qui peuvent pénétrer dans la peau : cela m'est arrivé et c'est très désagréable : Il faut porter des gants. Ensuite, les pépins sont très indigestes : il faudra les filtrer !

Chair

2. Retirer la peau des Figues de Barbarie (porter des gants)
3. Placer dans un blender
4. Ajouter le Jus de Citron (2 c. à soupe) au blender

Le sirop

5. Préparer un sirop : Faire chauffer jusqu'à ébullition le Sucre (150 g) et l'Eau (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres)
6. Cuire pendant 30 secondes
7. Ajouter au blender
8. Broyer le mix à sorbet au blender

LE SORBET AU CACTUS COMME à EAGLE ROCK

9. Filter avec un tamis ou une passoire afin d'éliminer les pépins

10. Placer au frais pendant au moins 4 heures

Turbinage

On va avoir besoin d'une glacière afin de turbiner :

Les sorbetières : Ces machines, comme celle que j'utilise, sont composées d'une "cuve" (un "bloc de glace" à double-paroi), remplie d'un liquide réfrigérant, qui doit être placée au congélateur pendant minimum 8 heures avant le turbinage. Je laisse ma cuve constamment au congélateur, prête à l'emploi

Les Turbines à Glace : Ce sont des machines qui ont un mini congélateur intégré : la "cuve", le liquide réfrigérant et le moteur font partie d'une seule machine : c'est le top !.. mais c'est souvent plus cher

Si vous utilisez comme moi une sorbetière, la cuve et la pale doivent être placées au congélateur pendant quelques heures (et mieux, une nuit)

11. Laver et sécher le récipient ou vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite

12. Le turbinage:

13. - Faire tourner la sorbetière

14. - Verser l'appareil refroidi

15. - Laisser turbiner

Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir

En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium

Turbinage

16. Au départ, l'appareil est liquide

17. Après 10/15 min, on a un appareil qui a épaissi

18. Après 30 minutes (mais ce temps dépend vraiment de la température de la pièce), on obtient la crème glacée

Le temps de turbinage dépend de la température de la pièce, de la température de la cuve, du pouvoir givrant de votre sorbetière, de la température de votre préparation, etc...

19. Il faut alors transférer dans une boîte hermétique

20. Placer au congélateur pendant minimum 2 heures, idéalement une nuit

Utilisation

21. Après quelques heures au congélateur, on peut alors utiliser : Laisser 10 minutes à température ambiante

22. Tremper une cuillère à glace dans de l'eau très chaude puis former une boule