

# LE SORBET AU MELON DE THOMAS KELLER

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-melon/>

Un sorbet rafraîchissant, idéal pour un fin de dîner gourmet et léger, du chef Californien Thomas Keller, 3 étoiles Michelin

Chef : Thomas Keller

Temps de préparation : 50 Minutes

Temps de repos : 4 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet

## Ingrédients

### Avec 1,12 kg de melon

1,12 kilogramme de Melon C'est le poids du fruit coupé, pas entier!

113 grammes de Sucre

### Avec 1,5 kg de melon

1,5 kilogramme de Melon C'est le poids du fruit coupé, pas entier!

151,3 grammes de Sucre

### Avec 900 g de melon

900 grammes de Melon C'est le poids du fruit coupé, pas entier!

90,8 grammes de Sucre

### Avec 700 g de melon

700 grammes de Melon C'est le poids du fruit coupé, pas entier!

70,6 grammes de Sucre

## Instructions

### Préparation du Mix à Sorbet

1. Keller nous recommande d'utiliser un "Melon Charentais" si possible
2. Ce qui n'a pas été mon cas. L'important, c'est d'avoir un beau Melon bien mur, qui sente bon le soleil, à la chair tendre et goûteuse !

## LE SORBET AU MELON DE THOMAS KELLER

3. On découpe le Melon, on enlève les graines et on découpe en quartier
4. Notez que le poids indiqué dans la recette (1,12 kg) est le poids des quartiers, pas le poids de Melon avant la découpe !
5. Il faut peser exactement 1,12 kg
6. Puis Keller nous dit qu'il faut dégorger le Melon : prévoir une grille et une plaque qui va récolter le jus
7. Poser les quartiers de Melon sur la grille
8. Réserver au frais. Keller indique 12 heures (je pense que 4 heures est suffisant)
9. Après le temps d'attente, le jus récolté peut être jeté

### Mixer

10. Mixer le Melon (1,12 kg) et le Sucre (113 g) : On peut utiliser soit un robot à lame ou également un blender
11. Mixer quelques minutes
12. On obtient un jus très fluide
13. Avant de turbiner, s'assurer que le jus est froid. Si ce n'est pas le cas, il faut réfrigérer avant de turbiner

### 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)

14. Laver et sécher le récipient où vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite
  15. Verser la préparation du sorbet dans la cuve et laisser turbiner
  16. Au départ, le mix est très liquide
- Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir
- En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium
17. Petit à petit, le liquide épaissit...
- 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...
18. Après environ 20 minutes, le sorbet est prêt (peut-être plus ou moins longtemps pour vous). Le sorbet doit tenir en cuillère et ne pas fondre facilement
  19. Verser dans le récipient que vous aviez réservé au congélateur
  20. Conserver minimum 2 heures au congélateur avant de servir

## **LE SORBET AU MELON DE THOMAS KELLER**

21. Une idée pour une présentation : Je verse le sorbet dans un moule en silicone
22. Puis je démoule, pour dresser des boules de sorbet de melon dans une coupole, parfaitement sphériques !