

LE SORBET CITRON VERT BASILIC DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sorbet-citron-vert-basilic/>

Le Sorbet Citron Vert Basilic de Pierre Hermé, une symphonie de fraîcheur acidulée et d'arômes envoûtants, pour un moment de délice rafraichissant

Chef : Pierre Hermé

Parts : 5

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de repos : 12 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Crème Glacée Et Sorbet, Sorbet,

Ingrédients

*Mix à sorbet

1 Pomme

250 grammes de Sucre

300 grammes d'Eau 30 Centilitres/300 Millilitres

1/2 Zeste d'Orange

5 Feuilles de Basilic

200 grammes de Jus de Citron Vert pris de 9,5 Citron vert

*Visuel

5 Feuilles de Basilic

Instructions

1. Commencer par peler et tailler en cubes la Pomme
2. Placer la Pomme dans une casserole avec l'Eau (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres) et le Sucre (250 g)
3. Prélever le Zeste d'Orange (1/2)
4. Mon outil préféré pour cela est une "microplane"
5. Cuire ce sirop
6. Dès l'ébullition atteinte, cuire pendant 1 minute, puis retirer du feu
7. Prélever les 5 Feuilles de Basilic, et hacher

LE SORBET CITRON VERT BASILIC DE PIERRE HERMÉ

8. Ajouter au sirop et remuer
9. Couvrir de film alimentaire étirable sur la casserole et laisser infuser à température ambiante pendant 8 heures à 12 heures
10. Après ce temps d'infusion, chinoiser avec une passoire et récolter le jus
11. Récupérer 200 g pris de 9,5 Citron vert de Jus de Citron Vert
12. le mieux c'est des fruits pressés au dernier moment, sinon prendre un jus de Citron vert en bouteille
13. Ajouter ce Jus de Citron Vert au mix à sorbet
14. Ajouter les 5 Feuilles de Basilic, à ciseler mais grossièrement car c'est principalement de la déco dans le sorbet
15. Même si Hermé n'en parle pas, je préfère refroidir ce mix au Bain à Glaçons : Poser le bol sur un bain d'eau avec des glaçons
16. Une astuce que j'avais appris à l'école Bocuse, ajouter une bonne poignée de gros sel dans le bol d'eau avec glaçons permet de faire chuter la température encore plus vite...

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)

17. Laver et sécher le récipient ou vous allez conserver le sorbet, et placer au congélateur tout de suite
 18. Verser la préparation du sorbet dans la cuve et laisser turbiner
 19. Le temps nécessaire au turbinage dépend de la température de la pièce, du pouvoir givrant de votre sorbetière et de la température de votre préparation
- Le mix à sorbet est liquide au départ, mais le turbinage va l'épaissir
- En été, j'isole la sorbetière avec du papier aluminium
20. Petit à petit, le liquide épaisit...
- 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...
21. Après environ 25 minutes, le sorbet est prêt (peut-être plus ou moins longtemps pour vous)
 22. Verser dans le récipient que vous aviez réservé au congélateur
 23. Après 2 heures au congélateur, le sorbet est prêt
 24. Pour une version alcoolisée, on peut ajouter un filet de calvados... ou d'alcool de menthe, comme sur la photo. J'en ai mis dans des pipettes qu'il suffit de presser

LE SORBET CITRON VERT BASILIC DE PIERRE HERMÉ