

Sorbet abricot & basilic

Catégorie : Glaces & sorbets

Ingrédients

- 600g d'abricots
- 130g d'eau
- 140g de sucre
- 60g de glucose en poudre
- 4g de stabilisant pour glaces et sorbets

Préparation

1. : J'utilise la sorbetière Kenwood adaptée à mon robot chef titanium.
2. Prélevez-en et ajoutez-y le stabilisant.
3. Faites chauffer l'eau avec les feuilles de basilic.
4. Quand elle atteint 40°C, ajoutez la grosse quantité de sucre.
5. Quand l'eau est à 50°C, ajoutez la petite quantité avec le stabilisant.
6. Faites chauffer le mélange jusqu'à 85°C.
7. Faites refroidir le mélange au réfrigérateur, puis laissez-le reposer au moins 4 heures.
8. Mixez les abricots de façon à obtenir une purée.
9. Ajoutez-la au mélange précédent et passez la préparation au mixeur plongeant.
10. Il ne vous reste plus qu'à la verser dans la sorbetière.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com