

## Sorbet à la tomate

comme dessert ou «trou normand»

- 2 dl d'eau
- 1 dl de vin rouge (p. ex. Chianti)
- 75 g de sucre
- 300 g de tomates bien mûres, en dés
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 blanc d'œuf bien frais
- ½ c. à soupe de jus de citron
- ¼ c. à café de sel
- un peu de poivre blanc
- 1 à 2 petites bouteilles de San Pellegrino bitter ou un peu de gin ou de vodka
- fleurs d'herbes aromatiques (p. ex. bourrache ou romarin), pour le décor

**Préparation:** porter eau, vin rouge et sucre à ébullition. Ajouter tomates et concentré, donner un bouillon, passer au tamis, laisser refroidir. Bien incorporer blanc d'œuf et jus de citron, saler, poivrer.

**Congélation:** 3 à 4 heures dans le congélateur en remuant de temps en temps.

**Présentation:** laisser un peu ramollir le sorbet, environ 30 minutes à température ambiante, passer au mixeur. Puis remplir une poche à douille cannelée, dresser dans des coupes. Verser le San Pellegrino bitter ou le gin ou la vodka à côté du sorbet, décorer, servir aussitôt.

**Conseil:** congeler le sorbet dans une sorbetière, dresser sans attendre dans des verres et servir ou mettre au congélateur dans les verres. (Attention: utiliser uniquement des verres résistants au congélateur.)

### La diversité des tomates

1. **La tomate-cerise**, parfumée et décorative, est utilisée pour garnir les plats froids.
2. **La charnue** est particulièrement ferme à la coupe et plus ou moins côtelée.
3. **La tomate ronde** (variété la plus vendue) est très juteuse et elle fait d'excellentes tomates farcies.
4. **La Ramato** est une tomate ronde vendue en branches. Elle est parfumée et idéale en salade.
5. **La San Marzano** est allongée, charnue et renferme peu de graines. Facile à monder, elle est souvent mise en conserve.

**Remarque:** ne pas conserver les tomates au réfrigérateur, elles y perdent leur arôme.

