

Sorbet au basilic

Dessert pour 6 à 8 personnes

Sirop de sucre

1½ dl d'eau

200 g de sucre

1 limette, rincée sous l'eau chaude,
zeste en lanières

12 feuilles de basilic

porter ensemble à ébullition dans une casserole en remuant, éloigner du feu, laisser infuser env. 15 min à couvert, laisser refroidir

2 citrons, jus

3 limettes, jus

1½ dl de lait

ajouter

verser dans un bol en inox à parois minces, ajouter le sirop de sucre filtré, laisser prendre env. 1 heure au congélateur. Bien remuer au fouet

2 blancs d'œufs frais

1 pincée de sel

2 c. à soupe de sucre glace

fouetter en neige ferme

ajouter, continuer à fouetter un court instant, jusqu'à ce que le mélange brille

8 feuilles de basilic,
finement ciselées

incorporer à la neige en soulevant délicatement. Laisser prendre env. 3 heures au congélateur en remuant 2 ou 3 fois

quelques feuilles de basilic

pour le décor

Présentation: laisser ramollir un peu le sorbet, remuer dans le bol mixeur pour l'assouplir, remettre env. 1 heure au congélateur pour le rendre façonnable. Façonner des boules, décorer, servir aussitôt.

Préparation à l'avance: disposer les boules sur une plaque chemisée de papier cuisson et garder à couvert au congélateur jusqu'au moment de servir.

