

Sorbet aux poivrons rouges et au basilic

Je vous ai toujours parlé des sorbets Gastronomiques avec des légumes...
Une preuve de + pour les papilles... je sais ça parais bizarre comme ça...
Mais faites-le au moins 1 fois pour goûter... !!!!!!!



Ingrédients :

500g de poivrons rouges épépinés et coupés en petits morceaux, congelés comme d'habitude...
à plat
1 poignée de basilic frais
1 blanc d'œuf
50g de sucre

Mettre le basilic dans le bol. **Prog. 5 sec vit 10**. Racler les bords et rajouter les poivrons dans le bol.

Faire **3 pulsions de 3 sec TURBO**

Rajouter le blanc d'œuf et le sucre

Programmer **2 à 3 min à vit 6**, en aidant avec la spatule.

Placer au congélateur jusqu'au moment de consommer après le repas. Le sorbet sera bien ferme pour être portionné avec la cuillère à glace.

Ce sorbet est idéal en verrine...

*Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43*

