

Pomme en sorbet

recette pour 6 personnes



01. Mélangez le glucose et l'eau. Faites-les chauffer dans une casserole à feu doux pour les dissoudre. Laissez refroidir.



02. Lavez les pommes, essuyez-les.



03. Coupez-les (sans les éplucher ni les évider) en quartiers.



04. Pressez le citron sur les morceaux de pomme pour éviter que la chair ne change de couleur.



05. Mettez les quartiers de pommes citronnées dans un saladier et passez-les à la centrifugeuse.



06. Filtré le jus obtenu avec le chinois. Pesez-le (ou utilisez un verre gradué).



07. Versez le jus filtré dans un saladier avec la même quantité de sirop froid.



08. Turbinez 45 min dans la sorbetière. Laissez reposer au congélateur.



09. Servez dans de jolis verres ou des coupelles, avec des sablés bretons (recette ci-dessous).

15 min | 3 min | Turbinage 45 min

ingrédients

- 90 g de sirop de glucose pour confiseur
- 50 cl d'eau
- 1 kg de pommes vertes Granny Smith
- 1 citron

matériel

- 1 centrifugeuse
- 1 sorbetière
- 1 chinois étamine (fin)

LES SECRETS DE BENOÎT...



Velouté

Le sirop de glucose est le secret d'un sorbet onctueux. Il s'achète sous la forme d'un sirop translucide et épais dans les épiceries fines ou bien déshydraté en pharmacie.

La recette des sablés bretons

Dans un saladier, mélangez 125 g de beurre mou avec 250 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g de sucre et 3 g de sel. Ajoutez 3 jaunes d'œufs mélangés avec les graines de 1 gousse de vanille. Formez un boudin de pâte, laissez reposer 30 min au réfrigérateur. Coupez le boudin en tronçons de 5 mm d'épaisseur. Posez-les sur une plaque antiadhésive. Enfouez et laissez cuire 15 min à 180 °C (th. 5-6).