

SORBET TOMATES ROUGES

Ingrédients pour un bol Pacojet® :

1 kg de tomates rouges diverses pour obtenir 600 g de pulpe

48 g de sucre glace

96 g de glucose atomisé (ou déshydraté)

2 g de sel

5 g de stabilisateur à sorbet

60 g d'eau

QS de feuilles de basilic

Couper les tomates rouges en morceaux et les mettre dans le bol du mixeur. Faire tourner à vitesse maximum durant une minute. Filtrer le tout au chinois pour recueillir 600 g de pulpe.

La remettre dans le bol mixeur avec tous les autres ingrédients et mixer à vitesse maximum durant une minute. Verser le mélange obtenu dans un bol Pacojet® et faire maturer au frais durant une journée.

Mettre ensuite au congélateur à -18° . Pacosser la quantité nécessaire après 24 heures.