

SORBET BASILIC

Ingrédients pour un bol Pacojet® :

550 g d'huile d'olive

220 g de feuilles de basilic

22 g d'ail rose de Lautrec épluché

9 g de sel

Mettre tous les ingrédients dans un bol du Pacojet et mixer le tout au moins 3 fois avec le couteau inox à 4 lames.

Mettre ensuite le bol Paco® au congélateur à -20° pendant un minimum de 24 heures.

Portionner tout le bol Paco® deux fois de suite et faire ensuite des quenelles à l'aide d'une cuillère trempée dans l'eau froide.