

Sorbet abricot

par Cecilecooks



Repos : 12 heures minimum + quelques heures

Cuisson : 20 minutes minimum

Quantité : 1 bac d'1/2 litre

Rétro-planning

J-1 : préparer le coulis/confit d'abricot

J : passage en sorbetière/turbine

Ingrédients

500 gr d'abricots dénoyautés

200 gr de sucre

1 filet d'eau

le jus d'1/2 à 1 citron jaune

quelques abricots secs/moelleux

Procédé

1 - Couper les abricots en deux et les mettre dans une casserole avec le sucre et un filet d'eau. Faire cuire à feu doux pendant au moins 20 minutes.

2 - Quand les abricots sont bien fondus, arrêter la cuisson. Mixer la préparation au mixeur plongeant pour obtenir un coulis/confit assez lisse. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

3 - Le lendemain, ajouter le jus de citron au coulis/confit d'abricot qui doit être bien froid et assez épais. Mélanger. Verser dans la sorbetière et turbiner jusqu'à ce que le sorbet soit pris. Placer le bac qui va recevoir la glace au congélateur pour qu'il soit bien froid.

4 - Juste avant d'arrêter la sorbetière, quand le sorbet est pris, ajouter quelques petits morceaux/dés d'abricots moelleux ou secs. Verser dans le bac et réserver au congélateur plusieurs heures/jours/semaines.

Attention : ce sorbet n'a pas besoin d'être sorti à l'avance. Il se déguste dès la sortie du congélateur.

Coup de fouet

- sur le même principe, je pense qu'on peut remplacer les abricots par des pêches ou autres fruits. Ce qui rend ici le sorbet si onctueux, c'est le confit d'abricot qui est à la base épais. Il faut donc veiller à ce que la préparation que l'on va turbiner ne contienne pas trop d'eau. Pour cela, il ne faut pas hésiter la veille à bien confire ou dessécher les fruits dans la casserole.
