SORBET AUX BAIES DE SUREAU NOIR

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 1 L

Ingrédient	Quantité
Baies de sureau noir mûres	500 gr (égrappées)
Eau	(juste assez pour recouvrir les baies)
Sucre semoule	200 gr (à ajuster selon le goût)
Jus de citron	3 c. à s. (à ajuster selon le goût)
blanc d'œuf	1 pc

Préparation

1. Préparer et cuire les baies. Égrapper les baies, retirer celles qui sont abîmées, les rincer brièvement à l'eau froide puis les égoutter. Les mettre dans une casserole avec juste assez d'eau pour les recouvrir. Porter à ébullition puis maintenir une ébullition douce pendant 10 minutes, en remuant et en écrasant légèrement les baies.

2. Filtrer et sucrer. Passer la préparation à l'étamine en pressant bien pour extraire le maximum de jus. Remettre le jus dans la casserole, ajouter 200gr de sucre et chauffer doucement jusqu'à dissolution complète. Goûter et ajuster le sucre si nécessaire.

3. Ajouter le citron. Hors du feu, incorporer progressivement 1 cuillère à soupe de jus de citron, goûter puis ajouter éventuellement une seconde cuillère. Le mélange doit être fruité et suffisamment acidulé.

4. Turbiner. Verser dans la turbine. Lorsqu'il est pris aux trois quarts, incorporer délicatement le blanc d'œuf battu en neige, puis poursuivre le turbinage jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

5. Finition. Conserver éventuellement un peu de pulpe très fine issue de l'étamine. La sécher puis la réduire en poudre pour en parsemer légèrement le sorbet au moment du dressage.

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026