

# SORBET TOMATE BASILIC ET MOZZARELLA

## ENTRÉE



### INGRÉDIENTS

- 1 boîte de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (Réf : 602)
- 20 feuilles de Basilic
- 40g de Sucre glace
- 2 CàS d'Huile d'olive au citron (Réf : 170)
- 2 Mozzarella



4 personnes



50 min



Économique



Très facile

### PRÉPARATION

#### Préparer le sorbet

1. A la main, couper le basilic en petits morceaux. Vous pouvez aussi utiliser un pilon en bois (pilon pour citron pour les cocktails par exemple). Il convient d'éviter de découper le basilic avec des outils métalliques (ciseaux, couteaux, ...) qui altèrent sa saveur
2. Bien mélanger sauce tomate, huile d'olive au citron et basilic
3. Remplir la sorbetière ou la machine à glace
4. La faire fonctionner pendant 50 minutes
5. Conserver au congélateur
6. Sortir un peu avant de servir
7. Découper la mozzarella en tranches
8. Décorer de feuilles de basilic, poser les boules de sorbet et disposer un peu d'huile d'olive au citron sur la mozzarella

#### Si vous ne possédez pas de machine à glace ou à sorbet

1. A la main, couper le basilic en petits morceaux. Vous pouvez aussi utiliser un pilon en bois (pour citron pour les cocktails par exemple).
2. Il convient d'éviter de découper le basilic avec des outils métalliques (ciseaux, couteaux, ...) qui altèrent sa saveur
3. Mixer les tomates avec basilic
4. Transférer dans le congélateur pendant 2 heures
5. Battre 2 blancs d'œufs en neige avec le sucre glace et rajouter le mélange extrait du congélateur. Rajouter aussi l'huile d'olive au citron
6. Verser dans un récipient et congeler pendant au moins 3 heures
7. Extraire le mélange, le mixer et le congeler pendant 2 heures