

Sorbet au Yuzu



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Citron BIO	~
100 millilitres	Crème fraîche liquide entière	~
4 centilitres	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
200 millilitres	Lait de coco en brique 1 L REAL THAÏ	0196727
50 g	Sucre glace en tubo 500 g BEGHIN SAY	0237563

Étapes de préparation

- 1 Préparer le sorbet au Yuzu, en râpant finement $\frac{1}{4}$ du citron.
- 2 Dans une petite casserole, verser la moitié du sucre glace puis le jus de yuzu et $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'eau.
- 3 Faire chauffer sur feu doux pour dissoudre le sucre. Réserver.
- 4 Dans le bol d'un blender, verser la crème et l'émulsionner pendant 1 minute. Ajouter le lait de coco et mixer à nouveau. Ajouter le zeste de citron et le sirop et mixer encore.
- 5 Verser la préparation dans le bol de la sorbetière. Laisser bien refroidir, au moins 3 heures.
- 6 Ensuite la placer au congélateur et la mettre en route. Attendre quelques heures avant de servir le sorbet au Yuzu.

Astuce du chef

Le chef vous propose d'accompagner ce sorbet avec des mini roulés farcis au crabe et crevettes.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Alsace Riesling vin blanc AOP en bouteille 75 cl CAVES DE TURCKHEIM