

LES SORBETS, FRISSONS EXQUIS

Origines:

La chaîne du froid aujourd'hui si bien maîtrisée relève d'une longue histoire qui prend racine dans l'antiquité. Les Egyptiens et les Perses utilisaient déjà la neige pour rafraîchir leurs boissons, mais ignoraient comment la conserver. Alexandre le Grand la faisait enfouir dans des fosses puis recouvrir de paille. Il semblerait que Néron, homme de feu fut aussi homme de glace, puisque la paternité du premier sorbet connu, mélange de miel et de fruits écrasés dans la neige, lui appartiendrait. La technique de la sorbetière aurait été importée de Chine par Marco Polo. On a commencé à parler de glace à la Renaissance, par le biais de Catherine de Médicis qui, folle de sorbets, les avait introduits à la cour de France. En 1676, la corporation des limonadiers reçoit officiellement le droit de fabriquer des glaces.

Adoptée par la rue, la glace ne va alors cesser de se sophistiquer. A la fin du XVIII^e, la « plombière » fait son apparition suivie au milieu du XIX^e par les cassates, les parfaits et les omelettes norvégiennes. Le premier appareil à congélation ultra rapide donnant la naissance aux surgelés revient à un Britannique en 1929 seulement. La France mettra du temps à adopter cette technique révolutionnaire.

Le marché des glaces:

Les français consomment autant de glaces en hiver qu'il y a dix ans en été. Selon la confédération nationale des glaciers français, 85% du marché de la glace est représenté par les industriels. Les français consomment 6 litres de glace par an et par habitants, mais nous sommes derrière l'Italie, l'Allemagne et la Grande-Bretagne qui en consomment 7 litres, mais loin derrière la Suède avec ses 14 litres et les Etats-Unis avec leurs 22 litres.

Recettes

Gaspacho au sorbet de concombre,

Plat idéal pour affronter les journées chaudes de l'été. (6 personnes):

Le sorbet concombre : 1 beau concombre, 20cl d'eau, 30gr de sucre en poudre, poivre, deux pincées de sel de céleri.

Le gaspacho : 8 belles tomates bien mûres, ½ poivron rouge, 1 oignon blanc, 2 gousses d'ail, 12,5cl d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, sel, poivre, quelques tranches de pain et des feuilles de coriandre.

1) Préparez le sorbet : Lavez, pelez, épépinez le concombre, puis mixez-le en fine purée.

2) Préparez le sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, puis laissez refroidir.

3) Ajoutez au concombre mixé, le sel de céleri et trois tours de moulin à poivre, versez la préparation sur le sirop refroidi. Mélangez et placez dans la sorbetière environ 20 minutes. Lorsque le sorbet est fait, réservez le au congélateur.

4) Préparez le gaspacho: Lavez les tomates, mondrez-les, ôtez les pépins puis détaillez-les en petits cubes.

5) Epluchez une gousse d'ail, pelez l'oignon blanc, lavez et mixez le demi poivron rouge.

Mixez finement les trois ingrédients en ajoutant le vinaigre balsamique. Mélangez la

préparation aux tomates salez, poivrez, couvrez d'un film et réservez au réfrigérateur (1h).

6) Lavez et séchez les feuilles de coriandre. Grillez vos tranches de pain, puis frottez-les avec une gousse d'ail et badigeonnez-les d'huile d'olive.

7) Sortez le sorbet du congélateur. servez le gaspacho dans chaque assiette, ajoutez les pelures de coriandre, un trait d'huile d'olive, puis disposez une boule de sorbet.

Dégustez aussitôt accompagné de votre pain frotté à l'ail.

Sorbet fraise et pêches au vin

Une association délicate et savoureuse pour 6 personnes.

Pour le sorbet fraise: 500gr de fraises, 50gr de sucre en poudre, 10cl d'eau, le jus d'un demi citron.

Pour les pêches au vin: 6 pêches blanches (pas trop mûres) 1litre de Côte du Rhône, 10cl de crème de cassis, le zeste d'une demi orange, 100gr de sucre roux, 1 bâton de cannelle, un clou de girofle.

1) Préparez le sorbet: Lavez et séchez avec délicatesse les fraises, puis équeutez-les et mixez-les en ajoutant le jus d'un demi citron.

2) Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre pour obtenir un sirop. Lorsque celui-ci est froid, versez-le sur le coulis de fraise. Transvasez le mélange dans une sorbetière et quand le sorbet est pris, réservez-le au congélateur.

3) Préparez les pêches au vin: Lavez l'orange puis prélevez la moitié de son zeste. Dans une sauteuse faites bouillir le vin avec le sucre, le bâton de cannelle, le clou de girofle et le zeste.

4) Pelez délicatement les pêches, puis plongez-les dans le vin frémissant. Cuisez-les ainsi 30mn en les tournant de temps en temps et laissez-les refroidir dans leur jus.

5) Otez les fruits et faites bouillir le vin jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. En fin de cuisson ajoutez le cassis.

6) Pendant ce temps, détaillez les pêches en quartiers et disposez-les sur les assiettes ainsi qu'une boule de sorbet fraise. Nappez de sirop et servez.

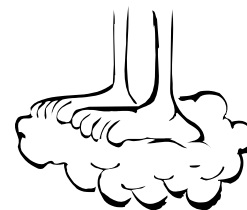
(Sources Magasine Saveurs)

Chantal Lyautey



Tout ça, c'est l'

, vous êtes sur un



et vous



pour en reprendre

Ah, ah, ah