

## Sorbet de carotte et crème au basilic

Préparation et cuisson: env. 30 min  
Congélation: env. 5 heures

### Sorbet de carotte

5 dl de jus de carotte  
150 g de sucre

1 citron non traité,  
zeste râpé et  
1 c. à café de jus

1 blanc d'œuf frais  
1 pincée de sel  
1 c. à soupe de sucre

### Crème au basilic

1 dl de crème  
½ c. à soupe de sucre  
1 c. à café de maïzena

1 c. à café d'huile d'olive  
quelques feuilles de basilic,  
en fines lanières

petites feuilles de basilic  
un peu d'huile d'olive

porter à ébullition dans une casserole en remuant de temps en temps, baisser le feu, cuire env. 2 min à feu doux, verser dans une large terrine en inox, laisser refroidir

ajouter, bien remuer, congeler env. 1 heure. Bien brasser au fouet

battre en neige ferme  
mélanger, fouetter jusqu'à ce que la masse brille, incorporer délicatement à la glace carotte. Couvrir et congeler env. 3 heures, bien brasser 2 ou 3 fois

bien remuer le tout dans une casserole, porter à ébullition, laisser tiédir  
ajouter, bien remuer, laisser refroidir

ajouter, mélanger

pour le décor

**Service:** brasser le sorbet légèrement dégelé dans un bol-mixeur pour obtenir une texture souple. Recongeler env. 1 heure, jusqu'à ce que le sorbet puisse à nouveau être moulé. Remplir un sac à douille ronde (Ø env. 10 mm) de crème au basilic, dresser sur les assiettes froides en ondulant. Former des boules de sorbet, les poser sur la crème, décorer, servir sans attendre.

**Remarque:** le sorbet de carotte donne 4 portions.

**Par portion:** lipides 10 g, protéines 3 g, hydrates de carbone 49 g, 1238 kJ (296 kcal)

