

Sorbet melon-nectarine et compagnie...

Ingrédients pour 6 personnes :

680 g de pulpe de fruit soit :
4 nectarines
1 melon
le jus d'un citron
50 g de sucre

Ingrédients pour la présentation de l'assiette :

4 nectarines
12 feuilles de menthe fraîche
QS de chantilly à la vanille soit
20 cl de crème entière
1 cuillère à soupe de sucre glace
Arôme vanille

Préparation du sorbet :

Laver les nectarines, enlever les noyaux, les couper en gros cubes, les mettre dans le blender.
Partager le melon, retirer les graines, enlever la peau, les partager en cubes. Ajouter aux nectarines dans le blender.
Mixer en une purée très homogène. Ajouter le jus de citron et le sucre, bien mélanger.
Réserver au réfrigérateur 2 heures.
Mettre dans la sorbetière, laisser tourner 30 minutes.

Préparation de la chantilly :

Dans un siphon, mettre 20 cl de crème, le sucre glace, l'arôme vanille.
Fermer le siphon, secouer. Mettre une cartouche de gaz. Secouer.
Réserver au réfrigérateur 2 heures.

Présentation de l'assiette :

Laver les nectarines et les feuilles de menthe fraîches. Sécher avec du papier absorbant.
Couper la nectarine en quartiers de 10,5 centimètre, disposer en corolle dans l'assiette.
Partager 3 feuilles de menthe en deux dans le sens de la longueur, les disposer sur les tranches de nectarine.
Modeller une quenelle dans le sorbet, la poser sur les feuilles de menthe.
Décorer de chantilly à la vanille.
Déguster aussitôt.