# CREME DE CHOUX-FLEUR DUBARRY ET SON SORBET TOMATE

**Pour 6 personnes préparation 20mn cuisson 16mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Chou-fleur | Sel, poivre |
| 20 cl de crème liquide | Sorbet tomate |
| 1 échalote | Gressins |
| 10g de beurre | 12 tranche de magrets de canards séchés |
| Eau | (2 par personnes) |

**1 . Epluchez l’échalote, ciselez-la. Dans une marmite, faite suez l’échalote. Enlevez les côtes du chou-fleur.**

**2 . Ajoutez ensuite les morceaux de chou-fleur et couvrez d’eau. Assaisonnez sel et poivre. Laissez cuire à petite ébullition pendant 15mn.**

**3 . Les choux fleurs sont cuits quand la lame du couteau s’enfonce sans résistance Ajoutez la crème liquide et laissez bouillir 1mn.**

**4 . Mettez dans un blender et mixez. Rectifiez si besoin le sel et le poivre.**

**5 . Servez dans des assiettes creuses avec 1 boule de sorbet, 1 gressin autour duquel vous aurez enroulés 2 tranches de magrets de canard séchées.**

# SORBET A LA TOMATE ET AU BASILIC

**Pour 1,3 litre préparation 25mn frigo 4H Turbinage 25/30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 150g de sucre en poudre | 1 litre de jus de tomate |
| 50g de glucose | 15 feuilles de basilic (pas obligatoire) |
| Le jus de 2 citrons | Sel, poivre |
| 25 cl d'eau |  |

**1 . Portez à ébullition 25cl d'eau avec le sucre, le glucose et le jus de citron. Laissez refroidir ce sirop hors du feu, puis incorporez le jus de tomate. Salez et poivrez ?**

**2 . Passez la préparation au chinois et réservez au frigo environ 4H. Versez-la dans le bol de la sorbetière.**

**3 . Ciselez les feuilles de basilic et réservez-les.**

**4 . Posez le bol dans la sorbetière. Mettez celle-ci en marche pendant 25/30mn pour obtenir un sorbet onctueux et souple. Environ 5mn avant la fin du turbinage, ajoutez le basilic par l'ouverture sur le couvercle.**