

MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES AU THYM

Sorbet au fromage blanc

RECETTE POUR 10 PERSONNES

MINISTRONE

Ananas	1 pièce
Ou	
Ananas Victoria	2 pièces
Mangue	2 pièces
Fruits de la passion	5 pièces
Kiwi	3 pièces
Orange « Bio »	2 pièces
Grenade	1 pièce

SIROP

Eau	½ Litre
Zestes d'orange « Bio »	2 pièces
Miel	4 Cuil. à soupe
Thym frais	5 branches
Rhum ambré	10 cl
Vanille	1 gousse

SORBET

Lait entier	40 cl
Sucre	0.200 kg
Fromage blanc	0.600 kg
Citron « Bio » pour jus	2 pièces

FINITION

Menthe fraîche	½ botte
----------------	---------



PROGRESSION

1. Réaliser le sirop. Porter à ébullition l'eau avec le miel. Ajouter les zestes d'orange, la vanille et le thym frais. Laisser infuser 5 min, passer au tamis. Ajouter le rhum et laisser complètement refroidir.

2. Réaliser la minestrone de fruits. Peler et tailler en brunoise l'ananas, la mangue, le kiwi et l'orange. Récupérer la pulpe des fruits de la passion et les graines de la grenade. Mélanger intimement les fruits avec le sirop. Réserver l'ensemble au frais au moins 1 heure.

3. Préparer le sorbet. Porter le lait entier à ébullition et ajouter le sucre pour le faire fondre. Laisser refroidir. Mélanger le fromage blanc avec le jus des citrons et incorporer le lait sucré. Placer dans la sorbetière et turbiner pendant 25 à 30 min.

4. Dresser en assiette creuse soucoupe. Disposer harmonieusement la minestrone de fruits et déposer dessus une quenelle de sorbet au fromage blanc. Décorer avec une feuille de menthe.

Nb. : Pour des cocktails, ce minestrone peut être dressé en petite verrine et surmonté d'une mousse de fromage blanc (monter 2 blancs en neige avec du sucre vanillé et incorporer au fromage blanc).