

Sorbet abricot lavande (avec ou sans sorbetière)

Bonjour à toutes et tous

Les années ont beau passer, mes plus-si-petits gourmands restent des fans absolus de [glaces](#) et ne manquent jamais l'occasion de me rappeler « *Que tu peux en faire maison ! C'est zéro déchet en plus !* » (note : avant, l'argument était « *c'était très bon* », maintenant, c'est « *c'est zéro déchet* ».. écologie quand tu nous tiens..). Les premières chaudes journées de juin ont vu l'arrivée des premières demandes, mais je n'ai guère eu le temps avant il y a peu. Ce « retard » avait un avantage, celui de pouvoir attendre l'arrivée des **abricots**, jolis petits fruits oranges à la saveur acidulée. Ils sont excellents en desserts et tout autant en glaces.

Pour la première fournée de glace 2021, j'ai opté pour le plus simple : un **sorbet abricot.**, « twisté » avec un parfum lavande, une note de rondeur et d'amertume tout à fait délicieuse. Le sorbet a été fait sans sorbetière, juste un peu de « grattage » lors de la prise et un bon coup de mixer. Au final, les saveurs étaient au rendez-vous entre l'acidulé et le peu sucré. A refaire.

Je voulais partager cette recette avec vous au cas où vous chercheriez une recette de glace / sorbet d'été. Comme les températures sont encore clémentes, cela peut être le moment de le réaliser tranquillement sans craindre les 30°+ dans la maison ;). J'espère que l'idée vous plaira. Bonne journée !



- SORBET ABRICOT LAVANDE -

Recette : Sorbet abricot lavande

Saison de la recette : Mi-Juin – Mi Août

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de prise : 2 heures

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g d'abricots (idéalement bien mûrs ou un peu abîmés)
- 1 cuillère à soupe de lavande alimentaire
- 60 g de sucre
- jus d'un demi (petit) citron
- 150 ml d'eau

Réalisation

- Lavez soigneusement tous les fruits puis égouttez-les bien. Coupez les abricots en deux et retirez le noyau.
- Faire chauffer l'eau avec le sucre, la lavande et le jus de citron jusqu'à formation d'un sirop.
- Ajoutez les fruits puis laissez cuire 2-3 minutes (cf 1)
- Au bout de ce temps, mixez finement. Laissez encore 1 à 2 minutes à feu doux, puis sortez la casserole du feu.

- Une fois le coulis refroidi :
 - soit vous passez en sorbetière jusqu'à que cela soit pris. (environ 20 minutes)
 - soit vous placez au congélateur dans un grand bac et venez « gratter » la glace le temps qu'elle prenne afin d'éviter la cristallisation (note : un coup de mixer peut aussi faire l'affaire).

Placez au congélateur jusqu'au service.

Astuces :

- Variez les parfums du sorbet abricot avec du romarin, de la verveine,...
 - Servez avec des biscuits croustillants aux amandes
-