



# Sorbet tomates/basilic/tabasco

## Ingrédients :

500 g de tomates bien mûres  
10 à 15 feuilles de basilic frais  
100 g de sucre  
½ jus de citron  
5 à 10 gouttes de Tabasco  
Sel ou sel au céleri, poivre

## Instructions :

*Pour ma part, je préfère le goût des tomates crues. Je ne les cuit pas, et ne les monde pas. Néanmoins il faut enlever peau et graines qui sont acidifiantes, donc il faut un chinois. Sans chinois il faudra blanchir et monder les tomates puis enlever les graines au couteau.*

1. Couper les tomates en dés.
2. Mixez-les finement puis passez au chinois
3. Rajoutez le sucre et le jus de citron
4. Mélangez
5. Ajoutez une dizaine de gouttes de tabasco et un peu d'eau.
6. Mettre le mélange dans la turbine
7. Ajoutez un blanc d'œuf monté en neige.
8. Quand c'est assez pris rajoutez le basilic ciselé.