



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Sorbet concombre basilic et son sablé moelleux au chèvre .



<i>Ingrédients pour 3 sorbets individuels :</i>	<i>Ingrédients pour 6 biscuits moelleux au chèvre :</i>
<ul style="list-style-type: none">- 1 blanc de gros œuf- 180 g de concombre- 80 g de sucre glace- Feuilles de basilic fraîches	<ul style="list-style-type: none">- 1 jaune de gros œuf- 1 pincée de cumin- 1 sachet de levure chimique- 3 rondelles de chèvre- 30 g de beurre ramolli- 30 g de sucre en poudre- 75 g de farine

Préparation des sorbets :

- Peler puis évider la partie centrale du concombre à l'aide d'une cuillère
- Couper le concombre en dés, ciseler les feuilles fraîches de basilic
- Mettre les dés de concombre dans un sac congélation. Placer au congélateur pendant 3 heures
- Mixer les dés de concombre, le basilic, le blanc d'œuf et le sucre glace
- Lorsque la préparation est homogène verser dans des ramequins pour congeler 6 heures au minimum

Préparation des sablés :

- Battre le jaune d'œuf et le sucre, ajouter le beurre mou et fouetter
- Incorporer la farine, la levure, le chèvre fondu au micro-ondes et le cumin
- Sur un papier sulfurisé disposer des petits ronds bien espacés, enfourner 20 minutes à 150°C th. 5
- Recouvrir de papier aluminium au bout de 15 minutes pour qu'ils gardent une teinte pas trop brunie

