



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

. Sorbet concombre menthe et son craquant noisette chèvre .



<i>Ingrédients pour 2 sorbets individuels :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 blanc de gros oeuf- 180 g de concombre- 80 g de sucre glace- Feuilles de menthe fraîches	<i>Ingrédients pour une douzaine de craquants :</i> <ul style="list-style-type: none">- 1 jaune de gros oeuf- 1/2 sachet de levure chimique- 3 rondelles de chèvre- 30 g de beurre ramolli- 30 g de sucre en poudre- 70 g de noisettes- 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 la menthe fraîche
- Mettre les dés de concombre dans un sac congélation puis mettre au congélateur 3 heures
- Dans un robot, mixer et pulser les dés de concombre, la menthe, le blanc d'oeuf et le sucre glace
- Lorsque la préparation est homogène verser dans des ramequins pour congeler 6 h. minimum

Préparation des craquants :

- Faire griller les noisettes dans une poêle sans matière grasse.
- Laisser refroidir puis concasser grossièrement
- Battre le jaune d'oeuf et le sucre, ajouter le beurre mou et fouetter
- Incorporer la farine, la levure, le chèvre fondu au micro-ondes et les noisettes concassées
- Sur un papier sulfurisé disposer des petits ronds bien espacés, enfourner 25 min. à 150°C th. 5
- Recouvrir de papier aluminium au bout de 15 min. pour qu'ils gardent une teinte pas trop brunie

