

SORBET À L'HARISSA DOUX

(Recette de Rémy Giraud - Chef 2 étoiles aux Hauts de Loire à Onzain)

Ingrédients pour 1 bol Pacojet® :

400 g de poivrons rouges
200 g de pétales de tomates semi-confites
125 g de jus de tomates frais
3 g de stabilisateur à sorbet type Sevagel ou François
10 g d'ail à peine blanchi
3 g de purée de piment d'Espelette
1,5 g de cumin pulvérisé
7 g de sel fin
0,2 g de poivre noir du moulin
1 g de sucre en poudre
QS de jus de citron

Griller les poivrons au four réglé à 230° jusqu'à ce qu'il noircisse. Au besoin monter la température jusqu'à 300°. Les mettre ensuite dans un sachet plastique étanche que vous fermerez durant 2 à 3 minutes afin que l'humidité provoquée dans le sachet décolle la peau des poivrons. Les sortir du sac et les éplucher soigneusement, en veillant à ne pas laisser de parties noires.

Sécher modérément les pétales de tomates confites au four porté à 80° durant une demi-heure pour corser leur goût.

Tiédir le jus de tomates et ajouter le stabilisateur à sorbet. Bien le faire fondre et le mélanger.

Réunir l'ensemble des composants avec les épices et les aromates dans un bol mixer et l'actionner durant 2 minutes environ. Vérifier l'assaisonnement et rectifier au besoin.

Verser dans le bol paco et mettre au congélateur à -20° pour 24 heures minimum. Pacosser 2 à 3 fois au moment du service et faire des quenelles avec une cuillère bien incurvée trempée dans un bol d'eau chaude ou froide. La première méthode est celle de Rémy Giraud, la seconde, celle de Didier Edon.

Suggestion d'accompagnement : avec une viande comme de l'agneau rôti, des légumes comme une salade de tomates ou une ratatouille, des poissons comme le rouget, le thon, voir le maquereau ...