



## Sorbet à la tomate pour une entrée rafraîchissante

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Chaud ! mais avec mon sorbet de tomate. Votre entrée pour votre repas sera glaciale.

### Les ingrédients pour la recette

- 400 gr de coulis de tomates
- 8 gr de vodka
- 2 citrons verts
- 1 poivron rouge
- sel fin et poivre du moulin
- 150 gr de glaçons
- 1 concombre
- Quelques feuilles de menthe fraîche

## Pour **6** personnes

### La réalisation de la recette

Couper en deux les **citrons verts** et les presser dans un verre. Laver le poivron rouge et ôter les pépins et les **cloisons blanchâtres**. Couper la chair du poivron en petits cubes. **Eplucher le concombre** et couper des cubes avec la moitié du concombre. L'autre moitié du concombre servira à réaliser des bâtonnets. **Piler les glaçons** à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ( non obligatoire, voir si votre robot supporte de hacher les glaçons). Réaliser un coulis de tomate en mixant au robot des tomates bien mûres. Verser avec le jus de citron vert et le coulis de tomates dans le bol du robot. Ajouter la vodka, une pincée de sel fin et les petits cubes de poivrons rouges. Ajouter la glace pilée et mixer le tout. Il faut que les glaçons soient quasiment fondus. Voir la vidéo pour bien comprendre le rendu nécessaire pour pouvoir poursuivre la recette. Il faut environ **1 minute** à pleine vitesse pour réaliser la préparation. Verser votre préparation dans un plat en plastique ou inox et le placer au congélateur 1 à 2 heures. **Il faut que le sorbet** commence à prendre sur les bords. Après, le verser dans un saladier très froid et mélanger au fouet puis assaisonner de sel fin et poivre du moulin. **Replacer votre sorbet au congélateur pendant 2 heures**. Placer au congélateur les verres de présentation. Pendant ce temps, couper des bâtonnets avec le reste du concombre et les réserver au réfrigérateur. Sortir le sorbet du congélateur et les verres. **A l'aide d'une cuillère à soupe, racler le sorbet** et le déposer dans les verres glacés. Ajouter une feuille de menthe, une rondelle de citron vert et un **bâtonnet de concombre**. Servir sans attendre. Idéal par temps très chaud et change des entrées traditionnelles. **Bonnes vacances à tous.**