

## Sorbet aux fraises du Québec et purée d'avocat



Recette de Benjamin Oddo

### Ingrédients

#### *Sorbet aux fraises du Québec*

1 kg de fraises équeutées

220 g de sucre

90 g de jus de citron

#### *Sirop simple à la lime*

250 ml (1 tasse) de sucre

250 ml (1 tasse) d'eau

1 lime (le zeste)

#### *Purée d'avocat (à faire juste avant de servir)*

150 g de chair d'avocat (laisser macérer l'avocat une heure dans 1 litre d'eau et 1 c. à soupe de jus de lime)

20 g de sirop de lime

50 g de jus de citron

0,7 g de zeste de citron à la balance de précision  
25 g de sucre

## Préparation

### *Sorbet*

1. Mélanger les ingrédients au pied mélangeur.
2. Poser le chinois étamine dans un bol, verser le mélange dans le chinois et continuer à mélanger avec le pied mélangeur afin de faire éclater les pépins de la fraise pour libérer la pectine naturelle du fruit. Le coulis sera visqueux et épais.
3. Sans sorbetière: congeler le coulis dans un cul-de-poule ou un plat en Pyrex. Mélanger toutes les 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un sorbet (cela prendra environ 1 heure). Avec une sorbetière: transvider le coulis dans le bol de la sorbetière et turbiner.
4. Conserver le sorbet au congélateur jusqu'au service (en le sortant une dizaine de minutes avant).

### *Sirop simple de lime*

5. Faire bouillir l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
6. Laisser refroidir complètement et ajouter le zeste de lime. Réserver.

### *Purée d'avocat*

7. Mélanger au pied mélangeur pour obtenir une texture bien lisse, passer au tamis fin puis réserver pour le dressage.
8. Verser sur le sorbet, ajouter une cuillère de purée et déguster.

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2021/07/2-recettes-pour-cuisiner-la-fraise-comme-un-grand-pâtissier/>