

Sorbet abricot au basilic séché



🍴 5 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 5m

Sorbet d'abricot bien mûr parfumé au basilic séché infusé à chaud dans le sirop. Le basilic séché, contrairement au frais, a besoin de chaleur pour libérer ses arômes — on le fait infuser dans le sirop bouillant puis on filtre pour ne garder que la note aromatique sans fragments. Sirop encore chaud versé sur la purée crue pour désactiver partiellement les enzymes sans cuire l'arôme fruité.

France

INGRÉDIENTS

□ eau	200 ml	□ basilic sèche	1 càc
□ sucre	200 g	□ abricots, bien mûrs, dénoyautés	500 g

PRÉPARATION

— Sirop infusé au basilic —

1. Verser l'eau et le sucre dans une petite casserole. Porter à ébullition en remuant jusqu'à dissolution complète du sucre, puis maintenir 2 minutes à petit frémissement.
2. Retirer du feu, ajouter le basilic sèche et couvrir. Laisser infuser 10 minutes à couvert — la chaleur ouvre les huiles essentielles emprisonnées dans les feuilles séchées.
3. Filtrer au chinois fin pour retirer les fragments de basilic. Le sirop doit être encore franchement chaud (70 (°)–80°C) à cette étape ; s'il a trop refroidi, le réchauffer brièvement.

— Purée d'abricots —

4. Couper les abricots en quartiers.
5. Mixer au blender ou au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée bien lisse.
6. Verser le sirop infusé encore chaud sur la purée crue en mixant. Le mélange retombe rapidement à 40–45°C : assez chaud pour désactiver une partie des enzymes des abricots en surface, trop court et trop tiède pour cuire l'arôme.
7. Passer au chinois fin pour retirer les fibres et la peau (facultatif mais donne un sorbet nettement plus fondant).
8. Refroidir complètement au réfrigérateur (au moins 1 heure, idéalement 4 heures) avant turbinage.

— Turbinage —

9. Verser dans la sorbetière et turbiner 25 minutes selon le modèle, jusqu'à obtention d'une texture crémeuse et opaque.

10. Transvaser dans un bac hermétique et placer au congélateur au moins 2 heures avant service pour raffermir.

— Sans sorbetière —

11. Verser le mélange dans un bac large. Placer au congélateur.
12. Sortir toutes les 45 minutes pendant 3 à 4 heures et gratter énergiquement à la fourchette pour casser les cristaux qui se forment sur les bords et le fond. À la 4ème ou 5ème intervention, la texture devient homogène et crémeuse.

— Service —

13. Sortir le sorbet du congélateur 10 minutes avant de servir pour le détendre légèrement.
14. Servir en boules dans des coupes glacées froides, éventuellement avec quelques feuilles de basilic frais posées au dernier moment ou un trait de jus de citron.

Basilic séché plutôt que frais : le séché est beaucoup plus concentré et donne une note plus profonde, presque « anisée-caramélisée » qui se marie particulièrement bien avec l'abricot cuit-tiède. Le frais aurait donné une note plus verte et vive, mais très fugace au congélateur. Le séché s'infuse dans le sirop chaud (contrairement au frais qu'on ajoute à froid après cuisson).

Choisir des abricots bien mûrs, presque « fripés » : ils sont plus sucrés, plus aromatiques et se mixent en purée lisse. Un abricot ferme et acide donne un sorbet fade. Si les abricots manquent de maturité, monter le sucre à 220 g ou ajouter 1 càs de miel dans le sirop.

Ratio sucre : 200 g pour ~900 ml de mélange donne environ 27-28 °Brix, dans la fourchette optimale du sorbet (26-32 °Brix).

Ajout de citron (facultatif mais recommandé) : 1 càs de jus de citron jaune dans la purée avant mixage. Ça évite le brunissement enzymatique des abricots, ça relève l'acidité et ça amplifie le parfum. Sans citron, le sorbet reste bon mais un peu plus rond et moins vif.

Faut-il bouillir la purée d'abricots ? Comme pour le melon, ça désactive les enzymes (polyphénoloxydases responsables du brunissement, pectinestérases) et ça pasteurise. Mais ça cuit les esters aromatiques fragiles de l'abricot frais et le sorbet prend un profil « confiture ». Notre technique de sirop chaud sur purée crue est un compromis raisonnable : partiel gain de stabilité, faible perte d'arôme.

Variante à l'estragon : remplacer le basilic séché par 1 càc d'estragon séché (ou 4 branches d'estragon frais ajoutées hors du feu après le filtrage). L'estragon a un profil anisé-poivré qui fait un très beau contraste avec l'abricot.

Variante alcoolisée : ajouter 1 càs d'Amaretto ou de liqueur d'abricot dans la purée avant turbinage (souligne le noyau, note d'amande amère). Ne pas dépasser 2 % d'alcool total sinon le sorbet ne prend pas.

Se conserve 1 semaine au congélateur (grâce à la désactivation partielle des enzymes par le sirop chaud), à consommer idéalement dans les 3-4 jours pour l'arôme maximal.