

Sorbet melon



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

Sorbet melon rafraîchissant à base de sirop simple, melon bien mûr et jus de citron vert. Le citron vert amplifie l'arôme du melon et apporte l'acidité qui empêche le sorbet d'être écœurant. Turbinable en sorbetière ou congelable au congélateur classique en grattant régulièrement.

France

INGRÉDIENTS

☐ eau	300 ml	☐ melon, chair nette, environ 1 melon	800 g
☐ sucre	300 g	moyen ou 1,5 kg entier	
		☐ citron vert, environ 1 gros citron vert	30 ml

PRÉPARATION

— Sirop simple —

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 et laisser tiédir 3 minutes — le sirop doit redescendre autour de 80°C, encore franchement chaud mais plus bouillant.

— Purée de melon —

3. Peler le melon, retirer les graines et les filaments centraux. Couper la chair en gros cubes.
4. Mixer la chair de melon avec le jus de citron vert au blender ou au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée bien lisse.
5. Verser le sirop encore chaud (80°C ()) sur la purée crue en mixant. Le mélange retombe rapidement à 40-45°C : assez chaud pour désactiver une partie des enzymes du melon en surface, trop court et trop tiède pour cuire l'arôme.
6. Passer au chinois fin pour retirer les fibres et obtenir une texture parfaitement lisse (facultatif mais donne un sorbet plus fondant).
7. Refroidir complètement au réfrigérateur (au moins 1 heure, idéalement 4 heures) avant turbinage. Un mélange bien froid turbine mieux et donne un sorbet plus fin.

— Turbinage —

8. Verser dans la sorbetière et turbiner 25 minutes selon le modèle, jusqu'à obtention d'une texture crémeuse et opaque.
9. Transvaser dans un bac hermétique et placer au congélateur au moins 2 heures avant service pour raffermir.

— Sans sorbetière —

10. Verser le mélange dans un bac large en *plastique alimentaire* ou en inox (surface d'échange maximale). Placer au congélateur.
11. 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 —

12. Sortir le sorbet du congélateur *10 minutes* avant de servir pour le détendre légèrement — s'il est trop dur, il perd en parfum.
13. Servir en boules dans des *coupes glacées* froides, éventuellement avec quelques feuilles de menthe ou de basilic frais, ou un trait de citron vert.

Choisir un melon parfaitement mûr : il doit sentir fortement à travers la peau au niveau du pédoncule, et céder légèrement sous une pression douce à l'opposé. Un melon fade donne un sorbet fade — le sucre du sirop ne compense jamais le manque d'arôme.

Ratio sucre : 300 g pour ~1,1 L de mélange donne environ 27-28 °Brix, dans la fourchette optimale du sorbet (26-32 °Brix). En dessous, la texture devient granuleuse et dure comme du glaçon ; au-dessus, elle reste pâteuse et ne prend pas.

Le citron vert n'est pas un simple assaisonnement : il apporte l'acidité qui empêche le sorbet d'être écœurant et amplifie l'arôme fruité du melon (comme sur un carpaccio de melon). À défaut, du citron jaune fonctionne mais moins bien.

Variante alcoolisée : ajouter 1 càs de porto blanc ou de muscat de Beaumes-de-Venise dans la purée avant turbinage. Ne pas dépasser 2 % d'alcool total, sinon le sorbet ne prend jamais (l'alcool abaisse le point de congélation).

Se conserve 2-3 semaines au congélateur, mais perd en finesse après 1 semaine (les cristaux grossissent). Idéal consommé dans les 3-4 jours.

Faut-il bouillir la purée de melon (comme dans certaines recettes) ? Ça désactive les enzymes du melon (pectinestérases, polygalacturonases) qui dégradent texture et arôme au congélateur, ça pasteurise, ça aide la pectine à tenir la structure, et ça concentre légèrement. Mais ça détruit l'arôme frais caractéristique du melon : les esters volatils (acétate d'isoamyle, cis-6-nonénal) qui font son parfum s'évaporent dès 40-50°C, et le sorbet prend un profil « confiture de melon » ou « courge cuite ». Cette recette prend un compromis : sirop porté à ébullition puis versé encore chaud (~80°C) sur la purée crue. Le mélange retombe à 40-45°C, assez chaud pour tuer une partie des enzymes de surface sans cuire l'arôme, gain de tenue et de conservation (1 semaine plutôt que 3-4 jours) avec faible perte aromatique. Bouillir la purée elle-même n'a de sens que pour un melon moyen, ou un sorbet à conserver longtemps.