Sorbet aux poivrons et sa tuile au parmesan

16/05/2018 à 09h28

Par Laurence Benedetti

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 60g de parmesan râpé
- 50g de sucre
- Quelques feuilles de basilic
- 1/2 racine de gingembre
- 3 gros poivrons rouges

Préparation :

- Sur une plaque antiadhésive disposez les 3 poivrons entiers au four en position grill. Laissez-les dans le four jusqu'à ce que la peau noircisse;
- Sortez-les alors du four et placez-les dans un saladier que vous filmerez. Laissez tiédir avant de les peler ;
- Dans le bol de votre mixeur, mixer ensemble le poivron, le gingembre et le sucre. Passez au chinois avant de mettre cette préparation dans une sorbetière et de laisser turbiner 20 minutes ;
- Préparez les chips de parmesan : pour cela, sur du papier cuisson, faites des petits tas de parmesan et faites cuire 8 minutes à 200°C. Laissez refroidir et servez en apéritif.