Elvea, L'Italie chez vous

Soupe dessert aux tomates et fruits rouges

Ingrédients pour 4 Personnes

Soupe

1 boîte de	ELVEA Cubes
500 g de	rodevruchtenmix (diepvries of vers)
1	vanillestokje
2 cuillères à soupe de	bloemsuiker

Sorbet

375 ml de	eau
125 g de	sucre
125 ml de	jus de citron vert
0,50 cuillères à soupe de	zeste

Préparation

1. On commence par la soupe. Dans une casserole, mélangez les tomates en dés, les fruits rouges et la moelle de la gousse de vanille et faites chauffer jusqu'à ébullition, tout en continuant à bien mélanger. Laissez le mélange bouillir pendant quelques minutes (pas trop, au moins 4 minutes). Laissez ensuite refroidir et remuez le mélange de temps en temps.
2. Ajoutez le sucre glace et laissez-le bien se dissoudre.
3. Mélangez brièvement et versez ensuite à travers un tamis, de sorte que vous obteniez presque un coulis lisse de tomates et de fruits rouges avec un soupçon de vanille.
4. Laissez maintenant refroidir complètement le mélange tomates-fruits rouges. N'hésitez pas à préparer la soupe un jour à l'avance, de sorte que le jour de la Saint-Valentin, vous n'aurez qu'à l'apprêter.
5. Maintenant tu peux commencer le sorbet. Portez 375 ml d'eau à ébullition avec le sucre. Remuez soigneusement jusqu'à ce que tout le sucre ait été absorbé, restez près du feu et ne le mettez pas trop fort.
6. Retirez du feu et ajoutez le jus de citron vert et le zeste de citron vert. Laissez refroidir doucement.
7. Placez le mélange refroidi dans un récipient en plastique (une vieille glacière est idéale) et conservez-le au congélateur. Remuez le mélange trois fois en respectant un intervalle d'environ 1 heure entre chaque

fois pour éviter la formation de gros cristaux de glace. Laissez-le dans le congélateur pendant au moins 4 heures supplémentaires pour obtenir la consistance que vous souhaitez pour le sorbet.

8. Prenez une assiette creuse, versez au fond le délicieux coulis de tomate et de fruits rouges à la vanille. Disposez une boule de sorbet au citron vert sur le dessus. Finale avec de la menthe, des fruits rouges ... et profitez-en.

Info recette: Mama's gezonde tips