# gaspacho de poivron jaune et maïs rotis, sorbet de tomate

Durée : 1 heure

Difficulté : facile

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS pour le gaspacho**

**Quantité/ Ingrédients**

4 poivrons jaunes

4 épis de maïs

1 oignon blanc

1 gousse d’ail frais

30 ml d’huile d’olive

30 ml de vieux vinaigre de Xérès

1 cac. de sucre semoule

Fleur de sel et piment d’Espelette pour l’assaisonnement

**INGRÉDIENTS pour le sorbet tomate**

**Quantité/ Ingrédients pour ¾ litre**

50 cl de jus de tomates fraîches

20 cl d’eau minérale

Le jus d’½ citron

150 g de sucre semoule

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**gaspachio**

Laver les poivrons jaunes et les épis de maïs avant de les cuire au four à 180°C pendant 30 minutes environ.

Pendant ce temps, faire suer l’oignon et l’ail émincés dans un poêle avec l’huile d’olive (sans coloration).

Ajouter les poivrons (épluchés et vidés) et les graines de maïs.

Faites revenir tous les ingrédients ensemble et assaisonnez avec de la fleur de sel et une pincée de piment d’Espelette.

Ajouter un peu d’eau et le vinaigre de Xérès ainsi que le sucre semoule.

Mixer l’ensemble dans un blender jusqu’à obtenir une texture lisse et onctueuse.

Goutter et ajuster l’assaisonnement si nécessaire.

Servir bien froid, en décorant de quelques dés de tomates rouges mondées ou quelques graines de maïs soufflés (popcorn) assaisonnées.

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**sorbet tomate**

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

Dans une casserole, faire chauffer l’eau à 30°C.

Ajouter le sucre semoule, faire frémir afin de faire fondre le sucre, puis verser sur les tomates et le jus de citron. Laisser refroidir.

Turbiner dans votre sorbetière.

Débarrasser le sorbet dans un récipient glacé et mettre au congélateur.