





Réalisez vous-même les desserts glacés avec les fruits de saison en suivant les conseils de Louis Dubois, maître glacier. C'est facile comme tout et délicieux.

Trois cent soixante-cinq millions de litres produits en France chaque année. Les Français aiment les glaces ! Et quand elles sont faites à la maison, à partir de fruits bien mûrs et de préférence bio, elles sont souvent meilleures que celles que l'on trouve dans le commerce... mais aussi plus économiques et plus naturelles. C'est au pâtissier Louis Dubois que l'on doit 80 recettes, avec ou sans sucre, avec ou sans lactose, traditionnelles ou originales. Passé notamment par les cuisines du Sketch de Pierre Gagnaire, à Londres, il est revenu en France, à Nice, patrie de son épouse Aurore. Il y a d'abord installé un restaurant évidemment réputé pour ses desserts, le Pastry Plaisirs, puis Néron, dans le Vieux Nice. Néron ? On sait de l'empereur romain qu'il était fin lettré et était prompt aux empoisonnements. Mais pour alimenter sa gourmandise, il aurait aussi été l'inventeur du sorbet.

Un mélange de vin rouge, de fruits et de neige. On se presse devant la boutique de la place Saint-François pour déguster ses créations aux cornets délicieux. Louis Dubois réunit pour la pertinente petite collection « Je le fais moi-même ! » 80 recettes de glaces, sorbets et compositions glacées, des plus classiques aux plus insolites, tel le sorbet au poivron rouge. Il y partage aussi toutes ses astuces. Simples, ultra faciles à réaliser, pour peu que l'on possède une sorbetière – Lidl en lance une cet été à 19,90 €, que nous n'avons cependant pas testée –, elles mettent toutes l'eau à la bouche.

MARIE GRÉZARD

« Desserts et glaces à la sorbetière », de Louis Dubois, Solar, 160 p., 14,95 €.



Sorbet à la tomate

POUR 792 ML, SOIT ENVIRON 15 BOULES - PRÉPARATION : 45 MINUTES - REPOS : 1 NUIT.
Ingrédients : 1 kg de tomates - 75 g de sucre - 15 g de fleur de sel de Camargue.

- Lavez les tomates et coupez-les grossièrement. Dans une casserole, faites-les cuire à feu doux pendant 25 minutes. Mettez-les dans un blender, mixez pendant 5 minutes à pleine puissance puis passez au chinois.
- Récupérez 750 g de pulpe de tomate et mettez-les à nouveau dans le blender en ajoutant la fleur de sel de Camargue et le sucre. Mixez pendant 5 minutes à pleine puissance. Laissez refroidir, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mixez la préparation au blender pendant 2 minutes à vitesse moyenne puis turbinex la préparation.

Le conseil du chef

- Accompagné de mozzarella, d'une sauce au pistou et d'un sablé au parmesan, ce sorbet fera une entrée qui ravira vos invités.



► Sorbet aux figes fraîches

POUR 1050 ML, SOIT ENVIRON 20 BOULES - PRÉPARATION : 20 MINUTES - REPOS : 1 NUIT.

Ingrédients : 300 g de figes fraîches - 145 g de sucre - 60 g d'eau - Le jus de 1/2 citron.

- Nettoyez les figes et mixez-les au blender pendant 3 minutes à pleine puissance.
- Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau à 70 °C pour obtenir un sirop. Vérifiez la température avec un thermomètre.
- Dans le blender, versez le sirop sur la purée de figes puis mixez pendant 5 minutes à pleine puissance. Attendez que le mélange refroidisse, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, mixez la préparation pendant 3 minutes au blender à pleine puissance et turbinez la préparation.

Le conseil du chef

- Dès la fin du mois de juillet, stockez des figes au congélateur : cela vous permettra de faire ce sorbet toute l'année !

Sorbet chocolat noir et menthe fraîche

POUR 792 ML, SOIT ENVIRON 15 BOULES - PRÉPARATION : 15 MINUTES - REPOS : 1 NUIT.

Ingrédients : 450 g d'eau - 140 g de sucre - 200 g de chocolat noir Le Jardin à 69 % de cacao, de chez Michel Cluizel - 20 g de menthe fraîche.

- Nettoyez la menthe.
- Dans une casserole, faites bouillir pendant 3 minutes l'eau avec le sucre et la menthe fraîche. Versez le tout dans un blender, ajoutez le chocolat puis mixez pendant 5 minutes à pleine puissance. Attendez que le mélange revienne à température ambiante, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mixez la préparation pendant 3 minutes au blender à pleine puissance et turbinez la préparation.

Le conseil du chef

- À la fin du turbinage, vous pouvez ajouter des copeaux de chocolat noir si vous le souhaitez.





Glace sans lactose à la vanille de Sainte-Rose

POUR 735 ML, SOIT ENVIRON 14 BOULES - PRÉPARATION : 25 MINUTES - REPOS : 1 NUIT.

Ingédients : 500 g de lait d'amande - 120 g de jaunes d'œufs - 115 g de sucre - 1 gousse de vanille de Sainte-Rose, de chez Mohea.

- Dans une casserole, faites bouillir le lait d'amande.
- Versez-le dans un blender sur la gousse de vanille entière et mixez pendant 5 minutes à pleine puissance. Laissez refroidir 15 minutes.
- Réunissez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier puis fouettez-les jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez-le, ainsi que le lait d'amande vanillé, dans une casserole puis cuisez à feu modéré jusqu'à 83 °C en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet afin que le mélange n'accroche pas. Vérifiez la température avec un thermomètre.
- Une fois la température atteinte, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur pour permettre aux arômes de se développer.
- Le lendemain, mixez la préparation au blender et passez-la au chinois. Turbinez la préparation.

Le conseil du chef

- Vous pouvez aussi servir cette glace en accompagnement d'un crumble de pêches.



PHOTOS: ILAN DEHE

Sorbet sans sucre au citron de Provence

POUR 580 G, SOIT ENVIRON 11 BOULES - PRÉPARATION : 15 MINUTES - REPOS : 1 NUIT.

Ingédients : 250 g de jus de citron bio - 200 g d'eau - 160 g de sirop d'agave.

- Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sirop d'agave en mélangeant avec un fouet.
- Dans un blender, versez le jus de citron et le sirop puis mixez à pleine puissance pendant 3 minutes.
- Attendez 30 minutes que ce mélange revienne à température ambiante, filmez au contact et laissez reposer une nuit au réfrigérateur pour permettre aux arômes de se développer.
- Le lendemain, turbinez la préparation.

Les conseils du chef

- Pour extraire plus facilement le jus, faites rouler les citrons en les écrasant avec la paume de la main. Si vous souhaitez des saveurs plus prononcées en bouche, vous pouvez également ajouter le zeste de 3 citrons dans votre préparation avant de la filmer et de l'entreposer au réfrigérateur.