



# Enfin!

## LE FROMAGER

### Soupe glacée d'été au Comté et sorbet de betterave

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de Comté taillé en petits dés
- 150 g de feuilles de bettes ou de brèdes
- Les feuilles hachées d'une branche de céleri ou de fenouil
- Une petite branche d'estragon
- 5 grains de poivre noir
- 20 cl de crème liquide entière
- 1,5 l d'eau
- Sel et graines de pavot bleu
- 250 g de sucre
- 2 petites courgettes taillées en julienne
- 300 g de pois mange-tout
- Une poignée de basilic
- Une échalote émincée
- Une pincée de piment d'Espelette (ou autre)
- 20 cl de vin blanc
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 petites betteraves cuites taillées grossièrement
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

#### Préparation

**Le sorbet :** dans une grande cocotte, faire chauffer 50 cl d'eau et ajouter le sucre pour obtenir un sirop. Hors du feu, ajouter les morceaux de betterave et le vinaigre, puis mixer finement. Mettre au congélateur dans un bol en métal et attendre la prise : un couteau doit pouvoir s'enfoncer sans tomber dans l'appareil. Mixer cet appareil afin de le monter en sorbet, puis réserver de nouveau au froid.

**La soupe glacée :** dans une sauteuse, faire suer l'échalote et les courgettes à l'huile d'olive. Y jeter les feuilles de bettes, l'estragon, le basilic (garder 4 petites feuilles pour la décoration), le poivre, le sel et le piment. Verser le vin blanc et remuer pendant une minute. Ajouter l'eau, les feuilles de céleri et les pois. Laisser mijoter 20 minutes en surveillant la cuisson. Mixer très finement, puis passer au chinois pour obtenir une soupe très lisse. Remettre à feu doux et incorporer les dés de Comté et la crème. Mixer de nouveau très finement, et réserver au froid deux heures au minimum.

**Service :** dans une assiette creuse, déposer une boule de sorbet au centre, puis verser la soupe autour et décorer avec le basilic et le pavot.