



Autour de la Fraîse



Ingrédients :

Crème citron menthe

3 citrons
2 œufs
100 g de sucre semoule
2/3 de feuille de gélatine
120 g de beurre froid coupé en dés.
5 feuilles de menthe

Confit de fraise

200g de purée de fraise
20g de sirop de glucose ou de sucre
3 g de pectine NH
80 g de fraise coupée en brunoise, 3
feuilles de menthe.

Sablé Breton

2 jaunes d'œufs
85 g de sucre semoule
100 g de beurre mou (pas fondu)
135 g de farine
1 pincée de sel ou fleur de sel
6 gr de levure chimique

Crème chantilly à la vanille

500 g de crème liquide (ou crème
fleurette) entière,
100 g de sucre glace
½ gousse de vanille

Dressage

200 g de Fraises
Alcool de menthe (facultatif)
Petites feuilles de menthe

Recette

Crème citron menthe (à faire la veille de préférence)

Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.

Zester les citrons dans une casserole, ajoutez les jus des citrons, le sucre, l'œuf puis amener tout en remuant au fouet la préparation à 83°C. Sortir du feu, ajoutez la gélatine bien essorée et fouetter jusqu'à dissolution complète de celle-ci. Laisser refroidir la préparation jusqu'à environ 45°C. Incorporer alors le beurre froid petit à petit ainsi que les feuilles de menthe ciselées tout en mixant avec un mixeur plongeant. Filmer au contact, et conserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Confit de fraise (à faire la veille de préférence)

Mélanger soigneusement la purée de fraise, le sirop de glucose (ou le sucre) et la pectine dans une casserole, porter à ébullition. Laisser au mixer plongeant. Laisser refroidir, ajouter les fraises coupées en brunoise et la menthe ciselée et réserver au frais jusqu'au lendemain.

Sablé Breton

Faire blanchir au fouet le sucre semoule et les jaunes d'œuf dans un cul de poule, jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume. Ajouter le beurre mou et mélanger à l'aide d'une spatule. Lorsque la préparation est homogène, tamiser la farine, le sel et la levure au-dessus de celui-ci. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Mettre cette pâte dans une poche à douille (sans douille) et répartir dans les moules. Enfourner entre 10 à 15 minutes suivant le moule et l'épaisseur de la pâte. Les sablés doivent être dorés. Plus ils seront dorés plus ils seront croquant et le resteront. A la sortie du four, laissez un peu refroidir et démoulez afin de garder le croquant.

Crème chantilly à la vanille

Dans le bol d'un mixeur, versez la crème fraîche liquide entière.

Fendre la vanille dans la longueur, gratter les grains de vanille et ajouter ces grains de vanille à la crème fraîche.

Monter la crème en chantilly à vitesse moyenne, en utilisant le fouet de votre robot.

Quand la chantilly devient mousseuse, ajouter en deux fois le sucre.

Continuer à monter la chantilly, à vitesse vive pendant environ 30 secondes.

Dressage (voir photo)

Déposer une CS de confit sur l'assiette et à l'aide du dos de la cuillère dresser une larme, pocher à l'aide d'une poche à douille quelques pointes de crémeux citron-menthe, disposer quelques demi-sphères à côté des pointes de crémeux citron, pocher la crème chantilly, verser quelques gouttes d'alcool de menthe sur celle-ci et poser une petite feuille de menthe. Couper des fraises en éventail et poser à côté de la crème.

Pascale Phazelle

Conseillère Guy Demarle

**Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan**

☎ : 06.76.52.15.65

