

Tartare de fraises aux pistaches et à la menthe

Préparation 20 mn

Cuisson 5 mn

Repos au moins 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

600 g de fraises

60 g de pistaches décortiquées non salées

60 g de sucre roux

1 citron vert

2 c à s de liqueur de cassis (ou sirop de cassis)

1,5 feuille de gélatine (ou 1 g d'agar-agar)

1/2 bouquet de menthe (je conseille quelques feuilles seulement)

Concasser grossièrement les pistaches. Rincer et équeuter les fraises et les couper en dés. Les mettre dans un saladier et ajouter le jus de citron vert, le sucre, la liqueur de cassis, les pistache concassées et les 3/4 de la menthe. Couvrir d'un film alimentaire et faire macérer au frais 30 mn.

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Egoutter le contenu du saladier au dessus d'un bol pour recueillir le jus de macération et en faire chauffer 3 c à s. Mettre les fraises dans un saladier. Ajouter la gélatine égouttée pour la faire fondre dans le jus chaud et dès que la gélatine est fondue rajouter ce jus dans les fraises. Mélanger et répartir la préparation dans 4 ramequins que je vous conseille de filmer pour faciliter le démoulage.

Mettre les ramequins au frais.

Faire réduire de moitié le reste de jus par ébullition et laisser refroidir.

Au moment du service, démouler les ramequins sur les assiettes et napper de jus réduit. Décorer avec quelques pistaches et des feuilles de menthe réservées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>