

À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE!



CLASSIQUE FLAMRI AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 235 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille
- 2 g Zeste de citron râpé
- 30 g Semoule de blé dur
- 7 g Gélatine
- 55 g Jaune d'œuf pasteurisé
- 50 g Sucre
- 190 g Crème entière 35%
- 110 g Fraises parées
- 25 g Cognac

SAUCE

- 300 g Sauce aux fraises

DÉCORATION

- 200 g Fraises parées
- 2 g Feuilles de mélisse

MISE EN PLACE

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et racler la pulpe
- Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide avec de la glace
- Bien monter la crème et la réserver au frais
- Couper les fraises en dés de 5 mm et les faire mariner dans le cognac
- Couper les fraises pour la décoration en tranches
- Laver les feuilles de mélisse et les sécher légèrement

PRÉPARATION

- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et la pulpe préalablement retirée ainsi que le zeste de citron
- Passer à la passoire fine et remettre dans la casserole
- Verser la semoule en pluie dans le lait bouillant en remuant constamment et la cuire à feu doux
- Egoutter et presser la gélatine avant de la mélanger à l'appareil
- Refroidir en remuant sur un bain d'eau glacée jusqu'à ce que l'appareil commence à prendre légèrement
- Battre en mousse le jaune d'œuf avec le sucre et l'incorporer à la semoule
- Ajouter la crème fouettée et les fraises marinées
- Verser immédiatement dans les moules (contenu 90g)
- Bien refroidir au réfrigérateur 12 h

PRÉSENTATION

- Plonger brièvement les moules dans de l'eau chaude pour les démouler
- Versez la sauce aux fraises tout autour
- Décorer avec les tranches de fraises et les feuilles de mélisse



Léguriviera

