



À croquer chez soi, la recette

CLÉRY SMOOTHIE AU BALSAMIQUE

SV GASTRONOMIE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 600 g** fraises Cléry
- 80 g** sucre cristal
- 20 g** crème de vinaigre balsamique
- 2** feuilles de menthe
- 50 g** beurre pommade
- 50 g** sucre glace
- 25 g** jaune d'œuf
- 2 g** levure chimique
- 75 g** farine
- 2 g** agar-agar
- 2 g** sel

MATÉRIEL

- 1** siphon
- 1** casserole
- 2** saladiers
- 1** fouet
- 3** cartouches de gaz
- 1** planche
- 4** verrines



PRÉPARATION

Confection d'un biscuit breton

- > Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.
- > Ajouter le jaune d'œuf ainsi que la farine, le sel et la levure pour avoir une pâte bien homogène.
- > Réserver la pâte au frais pendant 2 heures.
- > Faire des petites billes de 1,5 cm de diamètre.
- > Cuire les billes sur du papier cuisson à 180 °C pendant 5 min.

Préparation de la gelée

- > Nettoyer 300 g de fraises, les égoutter puis les couper.
- > Les mixer avec le sucre cristal et les passer au chinois étamine.
- > Séparer le mélange, faire bouillir 100 g de coulis avec l'agar-agar.
- > Ajouter les 200 g de coulis restant.
- > Verser la moitié du coulis dans un siphon avec 3 cartouches de gaz et réserver au frais pendant 3 heures.

MONTAGE

- > Verser l'autre moitié du coulis dans le fond des verres et réserver au frais.
- > Découper les 300 g de fraises restantes en demi pour les côtés et en petits dés pour le milieu.
- > Disposer les demi fraises sur les contours de la verrine et les dés au milieu avec quelques gouttes de crème de vinaigre balsamique.
- > Sortir le siphon bien frais et déposer la mousse légère sur le coulis et les fraises.
- > Ajouter les biscuits et la feuille de menthe ainsi qu'une demi fraise pour la décoration.