



LA FRAÏSE

Pour la glace (1 pot):

50g de glucose
50g de sucre
417g d'eau
166g de purée de fraises
3g de STAB2000

Pour la purée de fraise :

2 barquettes de fraises
200g de fraises
300g d'eau
20g de basilic frais

Pour le siphon vanille :

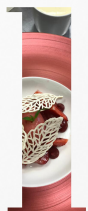
250g de lait
1/2 gousse de vanille
75g de jaunes d'oeufs
25g de sucre
1 feuille de gélatine

Pour les meringues :

60g de blancs d'oeufs
120g de sucre
25g d'eau

Pour le dressage :

1 barquette de fraises
20g de pistaches concassées
4 feuilles de basilic frais



Glace à la fraise

Réaliser les pesées et faire bouillir le mélange (sauf le STAB2000) lorsque nous atteignons l'ébullition ajouter le STAB2000, mélanger et laisser de nouveau bouillir. Mixer la masse et réserver dans la cup de la sorbetière au congélateur pour pouvoir la passer dans la sorbetière une fois la masse prise.



Purée de fraises et fraises confites

- Réaliser un sirop puis le réserver au froid avec du basilic pour le faire infuser.
- Tailler les fraises en quartiers puis les mettre dans des sacs sous vide avec le sirop (env. 2h).
- Diviser les fraises en deux parties.
- Garder le sirop de fraise et basilic.
- Réaliser le confit de fraises avec l'autre moitié des frais mariné en les mettant à cuire jusqu'à obtention d'une purée épaisse.



Siphon vanille sucré

- Réaliser une crème anglaise.
- La coller à la gélatine.
- Mettre en siphon, gazer le siphon avec une cartouche (secouer le siphon légèrement jusqu'à l'obtention d'une mousse lisse et aérienne).



Meringues plumes

- Faire une meringue à l'italienne avec un sirop à 117°C, ajouter le sirop aux blancs d'oeufs qui sont en train de monter et laisser la meringue se serrer et refroidir dans le batteur.
- Une fois la meringue prête étalez la masse sur les moules en forme de plumes et mettre à cuire au four à 110°C pendant 30min avec une petite ventilation.



Dressage

- Tailler les fraises fraîches en quartiers et les disposer dans une assiette creuse et ajouter les fraises confites.
- Disposer quelques points de purée de fraises et mettre des pistaches concassées par-dessus.
- Réaliser une quenelle de glace fraise avec une belle feuille de basilic par-dessus et disposer 3 plumes de meringues autour de la quenelle.
- Râper un zeste de citron vert et servir avec une saucière de décoction fraise (sirop des fraises confites) et un ramequin à la mousse vanille.



Recette proposée par notre Chef
Guillaume Scheer

Les Plaisirs Gourmands* - Schiltigheim (67)