



FRAISES BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

INGREDIENTS

Pour 4/5 personnes

MERINGUE SUISSE

- 200g de sucre
- 100g de blancs d'œufs

CRÉMEUX CITRON BASILIC

- 2 œufs
- 90g de sucre
- 90gr de jus de citron
- 10 feuilles de basilic
- 110g de beurre
- 1 feuille de gélatine

PREPARATION

MERINGUE SUISSE

- 1) Mélangez les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier.
- 2) Faites chauffer le mélange au bain marie jusqu'à atteindre 40°C en remuant les blancs pour qu'ils ne cuisent pas.
- 3) Montez la meringue au batteur jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
Astuce : Pour savoir si la meringue est prête, la goûter, si on ne sent plus les grains de sucre en bouche, c'est que la meringue est prête !

4) Pochez la meringue avec une poche à douille (prendre une douille diamètre 6 de préférence), des petits bâtonnets fins sur une plaque de four recouverte avec du papier sulfurisé.

5) Faites sécher les bâtonnets de meringue au four 1h à 100°C avec la porte du four entrouverte pour laisser s'échapper l'humidité.

Astuce : pour les décoller de la plaque après cuisson utilisez une spatule pour éviter le risque de casse.

CRÉMEUX CITRON BASILIC

- 1) Sortez le beurre du frigo pour qu'il soit à température ambiante.
- 2) Déposez la feuille de gélatine une dizaine de minutes dans de l'eau froide pour la ramollir.
- 3) Mixez le basilic et le citron ensemble.
- 4) Battez les œufs et le sucre, ajoutez-y le basilic et le jus de citron mixés.
- 5) Faites cuire le mélange à la casserole en remuant sans s'arrêter. Lorsque le mélange a atteint 85°C, hors du feu ajoutez la gélatine et mélangez.
- 6) Débarrassez le mélange dans un plat en couche fine pour qu'il redescende en température. Quand le mélange atteint 35°C, mixez-le avec le beurre.
- 7) Filmez le mélange au contact (le film doit être posé sur le crémeux) et réservez au frigo.

1/2



FRAISES BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

INGREDIENTS

Pour 4/5 personnes

CHANTILLY MASCARPONE

- 100g de crème fleurette 35% M.G
- 100g de mascarpone
- 20g de sucre glace

FRAISES BASILIC

- 10 feuilles de basilic
- 500g de fraises
- 100g d'eau
- 100g de sucre

PREPARATION

CHANTILLY MASCARPONE

- 1) Montez au batteur tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.
- 2) Mettre en poche dans une douille avec un gros diamètre.
- 3) Réservez au frais.

FRAISES BASILIC

- 1) Hachez le basilic.
- 2) Faites un sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau.
- 3) Lorsque le sirop est tiède, ajoutez le basilic pour faire infuser le sirop.
- 4) Lavez et coupez 400g de fraises en petits cubes de 5-6mm.
- 5) Mélangez le sirop aux fraises.
- 6) Réservez au frais.

MONTAGE DU DESSERT

- 1) Utilisez un cercle de 5/6 cm de diamètre, posez-le dans une assiette.
- 2) Déposez les fraises au fond du cercle.
- 3) Ajoutez un peu du jus des fraises par-dessus.
- 4) Pochez des petits points de crémeux et chantilly sur les fraises.
- 5) Retirez le cercle.
- 6) Déposez quelques batonnets de meringue sur les fraises.
- 7) Coupez quelques fraises en rondelle et déposez des rondelles et des petites feuilles de basilic pour décorer votre dessert.
- 8) Servez !

ACCORD VIN

Château Martinolles Crémant de Limoux Brut Rosé

