



FRAISES AU BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

INGRÉDIENTS

Pour la meringue suisse

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

RECETTE

La meringue suisse

Mélangez les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier.

Faites chauffer le mélange au bainmarie jusqu'à atteindre 40 °C en remuant pour que les blancs ne cuisent pas.

Montez la préparation au batteur jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme. Pour savoir si la meringue est prête, goûtez-la. Il faut qu'on ne sente plus les grains de sucre en bouche.

Avec une poche à douille (Ø 6 de préférence), formez des bâtonnets fins sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Faites sécher les bâtonnets de meringue au four durant une heure à 100°C, en laissant la porte du four entrouverte pour que l'humidité s'échappe. Pour éviter la casse en décollant les meringues de la plaque après cuisson, utilisez une spatule.



ACCORD MET ET VIN

MARTINOLLES, Crémant de Limoux Rosé, AOP Crémant de Limoux



FRAISES AU BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

INGRÉDIENTS

Pour le crémeux citron basilic

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

RECETTE

Le crémeux citron basilic

Sortez le beurre du frigo pour qu'il soit à température ambiante.

Déposez la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.

Mixez le basilic et le jus de citron ensemble;

Battez les œufs et le sucre, ajoutez-y le basilic et le jus de citron mixés.

Faites cuire le mélange à la casserole en remuant tout le temps.

Lorsqu'il a atteint 85 °C, hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez de nouveau.

Débarrassez le mélange dans un plat en couche fine pour qu'il redescende en température.

À 35 °C, mixez-le avec le beurre.

Filmez le mélange au contact (le film doit être posé sur le crémeux) et réservez au frigo.



ACCORD MET ET VIN

MARTINOLLES, Crémant de Limoux Rosé, AOP Crémant de Limoux



FRAISES AU BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

INGRÉDIENTS

Pour la chantilly mascarpone

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

Pour les fraises au basilic

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

RECETTE

La chantilly mascarpone

Montez au batteur tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une texture ferme.

Mettez en poche, avec une douille de gros diamètre. Réservez au frais.

Les fraises au basilic

Hachez le basilic.

Faites un sirop en portant à ébullition le sucre et l'eau. Laissez refroidir.

Lorsque le sirop est tiède, ajoutez le basilic pour le faire infuser.

Lavez les fraises avant de les équeuter, puis coupez 400 g en petits cubes de 5 à 6 mm.

Mélangez le sirop aux fraises.

Réservez au frais.



ACCORD MET ET VIN

MARTINOLLES, Crémant de Limoux Rosé, AOP Crémant de Limoux



FRAISES AU BASILIC, CRÉMEUX CITRON BASILIC, CHANTILLY ET MERINGUE SUISSE

MONTAGE

Montage

Dans un cercle de 5 ou 6 cm Ø placé dans une assiette, déposez les fraises.

Napez-les avec un peu de sirop fraise basilic.

Pochez des petits points de crémeux et de chantilly sur les fraises.

Retirez le cercle.

Déposez quelques bâtonnets de meringue sur les fraises.

Servez !



ACCORD MET ET VIN

MARTINOLLES, Crémant de Limoux Rosé, AOP Crémant de Limoux