FRAISES SUR CRÈME AU BASILIC

Dimanche 02 Juin 2019

Autant profiter au maximum de mon très gros et beau bouquet de basilic :

Fraises sur crème au basilic pour 2 personnes et 4pp-4sp par part

-1 petit bouquet de basilic *

-100 ml de crème à 12 %

-100 ml de crème à 4 %

-2 cuillerées à soupe de lait écrémé *

-1 feuille de gélatine

-1 cuillerée à soupe de sucralose en poudre

-200 g de fraises*

Mettre la gélatine dans un bol d’eau froide minimum 10 minutes

Mélanger les 2 crèmes et les porter à frémissement

Mettre les feuilles de basilic à infuser dans la crème chaude, à couvert et hors feu pendant 30 minutes

Chauffer le lait et hors feu, dissoudre la gélatine essorée dedans

Enlever les feuilles de basilic de la crème et fouetter ensemble la crème, le lait gélatine et le sucralose

Verser dans 2 verrines et mettre au frais minimum 2 heures

Au moment de servir, rajouter dessus les fraises équeutées et coupées en 2

Décorer avec quelques feuilles de basilic

Le temps d’infusion du basilic dépend du degré de parfum que vous voulez et vous pouvez même mixer les feuilles avec la crème

Pour le repas qui était celui de la fête des mères :
1flûte de champagne brut (3pp-3sp) -crudités avec dip skyr 0% ciboulette
(1pp-0spl) -gambas à la plancha (2pp-0spl) -100 g de pommes de terre de
Noirmoutier (2pp-2sp) -fraises sur crème au basilic (4pp-4sp).
Total :
12pp-9spl

Très bon dimanche, un temps de
plein été !

Lilou 3158 :
blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits
réservés