

Fraises 'Ciflorette' – chocolat blanc – rose – champagne

Une recette de Castor – Maarten Bouckaert

CASTOR





Mousse au chocolat blanc / yaourt Greek style

Ingrédients

- 400g de crème pâtissière
- 160g de Pur Natur yaourt Greek style
- 1 bâton de vanille
- 120g de chocolat blanc fondu
- 1 zeste de citron
- 4 petites feuilles de gélatine ramollie
- 200g de blancs d'œufs battus en neige (meringue italienne)
- 500g de Pur Natur crème fraîche 38 % battue à moitié

Préparation

Faire fondre la gélatine et la mélanger à la crème pâtissière tiède, avec les grains de la gousse de vanille, le Pur Natur yaourt Greek style et le chocolat fondu. Ajouter les blancs d'œufs et incorporer la crème à la spatule. Terminer par quelques zestes de citron. Mouler dans une forme à 'baba' et congeler.

Consommé de fraise

Préparation

Dans un bol, mélanger les fraises ('ciflorette') avec quelques pétales de rose, un rien de sucre et quelques zestes de citron. Recouvrir le bol d'un film plastique et le placer sur une casserole d'eau légèrement bouillante, pendant trois heures. Passer et refroidir. Ajouter du champagne froid au coulis au dernier moment et mélanger.

Sorbet de fraise et de rose

Ingrédients

- 600g d'eau
- 60g de glucose
- 150g de sucre
- 600g de purée de fraises fraîches ('ciflorette')
- 10g d'eau de rose
- 2 petites feuilles de gélatine ramollie
- 2 cuillères à soupe de Pur Natur yaourt Greek style
- 6 feuilles de basilic

Préparation

Chauffer l'eau avec le glucose, le sucre et y dissoudre la gélatine. Lorsque le tout est refroidi, incorporer la purée de fraise et l'eau de rose en mélangeant, de même que le Pur Natur yaourt Greek style et les feuilles de basilic. Ajouter éventuellement un soupçon de jus de citron pour plus de fraîcheur. Passer et faire prendre dans une turbine à glace.



Composition de l'assiette

Disposer la mousse dans une assiette creuse et garnir de fraises 'ciflorette' ciselées. Terminer par une petite boule de sorbet et, en option, servir avec un petit pétale de rose sucré et séché. Servir le consommé aux fraises et au champagne séparément.

Bon appétit !

Photographie: Heikki Verdurme