



Soupe de fraise Label Rouge, citron vert et glace vanille

4 personnes

Préparation : 45 min

Ingrédients :

Soupe de fruits

- 200 g fraises bien mûres
- 3 feuilles de basilic ciselé
- 40 g de sucre
- 1 jus de citron

Mélanges de fruits rouges

- 150 g de fraise
- 1 blanc d'oeuf
- 150 g de sucre cristal
- 30 cl de glace vanille

Tuiles

- 40 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 50 g de farine
- Extrait de vanille

Préparation :

Préparation de la soupe de fruits rouges

Equeutez, lavez et taillez les fraises en quatre. Dans un saladier disposez les morceaux de fraises, ajoutez le basilic, le sucre et le jus de citron. Mixez et filtrez la soupe à travers une passette. Réservez au frais.

Préparation des fruits rouges cristallisés

Montez légèrement un blanc d'oeuf. A l'aide d'un pinceau badigeonnez le fond d'un saladier avec du blanc d'oeuf légèrement monté. Roulez quelques fraises dans le saladier afin de les enrober de blanc d'oeuf. Ils doivent être brillants. Terminez par rouler les fraises dans du sucre cristal.

Réservez à température ambiante.

Préparation des tuiles

Travaillez le beurre en pommade à l'aide d'une spatule. Ajoutez le sucre glace et rendre le mélange homogène.

Ajoutez l'oeuf et mélangez délicatement, terminez par la farine.

Le mélange doit être lisse. Parfumez légèrement avec quelques gouttes d'extrait de vanille.

Sur une plaque de four légèrement beurrée, couchez quatre rectangles de pâte à tuile en vous servant du chablon.



Cuire quelques minutes à 200°C ; jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. A la sortie du four, décollez les tuiles et mettre en forme.

Finition et présentation

Dans une assiette creuse, versez un fond de soupe de fraises au basilic. Ajoutez quelques fruits rouges ainsi que des fruits cristallisés. Placez au centre une boule de glace vanille.

