



Sablé fin de fraises et panna cotta au basilic, jus de fraise au parfum de confiture

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

Pour les sablés : Farine : 110 g • Beurre : 80 g • Sel : 1 pincée • Sucre : 70 g
• Jaunes d'oeuf : 2 pièces • Pour la panna cotta : • Crème liquide : 50 cl • Sucre :
100 g • Gélatine : 3 feuilles • Basilic : 1/4 botte • Pour les fruits : Fraises : 500
g • Sucre : 15 g

RECETTE

Pour les pannacotta : Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Laver les feuilles de basilic. Porter un tiers de la crème liquide à ébullition avec le sucre, le basilic.

Ajouter la gélatine après l'avoir bien essoré et la dissoudre tout en mélangeant à l'aide d'une spatule. Mixer le tout dans le bol du blender pour obtenir une crème d'un vert vif, puis ajouter les 2/3 de la crème restante. Passer l'appareil obtenu à travers un chinois fin. Couler la panna cotta dans une plaque à 2 cm de hauteur et laisser refroidir 1 heure au frigo. A l'aide d'un emporte pièce de 6cm de diamètre détailler des cercles dans la pannacotta

Pour les sablés : Préchauffer le four à 200°C (th 6-7). Dans un bol, malaxer de manière homogène la farine, le beurre, le sel, le sucre et les jaunes d'œufs. Etaler la pâte à sablés sur 5 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis l'enfourner pendant 15 à 20 minutes. Une fois sortie du four, découper la pâte à sablés avec le même emporte pièce que la panna cotta pour former des sablés individuels.

Laver, équeuter les fraises et couper 350 g en fines lamelles.

Pour le jus de fraise, dans un bol mettre les 150 g de fraises restantes et les 15 g de sucre. Recouvrir le bol avec un film alimentaire et cuire au bain-marie pendant 30 minutes. Filtrer le jus dans une passette et faire refroidir. Mélanger les fraises en lamelles avec un peu de jus de fraise froid.

Pour le dressage : Dresser les sablés sur assiettes plates, poser dessus le blanc manger et ajouter la salade de fraises pour finir. Arroser le tout avec le jus de fraises restant.

