



Tartare de fraises et sa crème "craquante"

Ingrédients

- Fraises : 100g
- Citron vert : 1/2
- Sirop de coquelicot DBDC : 1 c à s
- Menthe fraîche : 2 feuilles
- Crème fleurette : 10 cl
- Vanille en poudre DBDC : 1 pincée
- Macarons Esprit de Provence DBDC : 3
- Sucre glace : 1 c à s

Temps de préparation : Préparation : 10min

Préparation de la crème chantilly :

mélanger la crème fleurette avec la cuillère de sucre glace et la pointe de vanille en poudre.
Remplir le siphon, fermer celui-ci et visser la cartouche de gaz, secouer le siphon et le réserver au frais.

Laver, égoutter et équeuter les fraises, les couper dans un récipient en dés pas trop petits, les mélanger avec le sirop de coquelicot, quelques gouttes de jus de citron vert, les feuilles de menthe fraîche finement ciselées, réserver au frais.

Mettre les macarons dans le petit bol du Magimix et broyer ceux-ci très légèrement (ils ne doivent pas se transformer en poudre) mais en morceaux concassés.

Dans un bol inox mettre une petite quantité de crème chantilly (2 cuillères à soupe environ) et mélanger délicatement à cette crème les brisures de macarons.

Pour dresser le dessert sur assiette de présentation utiliser un emporte-pièce en forme de cœur.
Remplir celui-ci à mi hauteur de la crème aux macarons et finir avec le tartare de fraises. Décorer le tour de l'assiette avec des fraises tranchées et un bouquet de menthe ainsi que quelques gouttes de sirop coquelicot

Trucs Astuces : Comment réussir un dessert frais et coloré?

Comment utiliser le siphon à crème?

Prix par personne : 2,80 Euros

Accord mets / vins : Servir accompagné d'un MONTGILLET