

CREME AUX FRAISES



Pour 4 personnes

Ingrédients :

600 g de fraises (des bois de préférence)

6 jaunes d'œuf

240 g de sucre en poudre

20 cl de marsala sec

25 cl de crème fraîche liquide

2 c à s rases de gélatine en poudre

3 c à s de sucre glace

2 c à s de jus de citron

1 demi-verre de vin blanc

Dans une casserole, battre les jaunes d'œuf et 180 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le marsala. Faire cuire au bain marie à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporer la gélatine dissoute dans 2 cuillerées à soupe d'eau.

Monter la crème fraîche en chantilly bien ferme avec le sucre glace. Et l'incorporer au mélange.

Verser la crème dans une coupe et laisser refroidir complètement.

Réduire en purée 100 g de fraises. Faire macérer les plus belles, laissées entières, dans le vin blanc avec le jus de citron et le reste de sucre en poudre.

Verser la purée de fraise sur la crème et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.

Décorer avec les fraises au vin au moment de servir

Joëlle Ichac / 8 avril 2021