

N°57



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Fraises en chantilly et au basilic



recette extraite de Espumas & Chantilly de Paul Simon
© Marabout - Photos de Iris Stone & Aida Comelero

NICOLAS

Préparation : 15 min - 3 h de réfrigération

Pour 8 personnes

**300 g de fraises fraîches | le jus de 2 citrons | 300 g de crème fleurette
1 c. à soupe d'huile d'olive | 100 g de sucre en poudre
300 g de fraises | 8 feuilles de basilic**

Mixer les fraises avec la 1/2 du jus de citron, le sucre et l'huile d'olive. Passer le tout au chinois étamine.

Mélanger à la crème fleurette, verser dans le siphon. Ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz (selon la taille du siphon), bien secouer.

Mettre au froid.

Couper les fraises, ciseler le basilic, les mélanger à l'autre moitié du jus de citron.

Dresser dans les coupes une couche de fraises au basilic, une couche de mousse aux fraises, à nouveau une couche de fraises au basilic et terminer par de la chantilly de fraise.



- Nez : aux notes citronnées, de fruits exotiques.
- Bouche : rond, typé.

le conseil de votre caviste :

Bodegas Norton Torrontes
Mendoza 2007
Argentine blanc

Et aussi :

Coteaux-du Layon,
Bonnamy 2006

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION