

Coupe glacée Fraise Label Rouge et menthe poivrée

4 personnes

Préparation : 30 min

Ingrédients :

Coulis

- 300 g de fraise
- 40 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de menthe poivrée
- 500 g de sorbet à la fraise

Brunoise

- 300 g de fraise
- 2 feuilles de menthe poivrée

Chantilly

- 250 g de crème à 35 % MG
- 15 g de sucre

Décors

- Fraises, feuille de menthe
- Pistaches concassées

Préparation :

Préparation du coulis

Mixez les fraises avec le sucre et la menthe, filtrez à travers une passette, réservez au frais.

Préparation de la brunoise

Taillez les fraises en petits dés réguliers, ajoutez les feuilles de menthe ciselées finement

Préparation de la chantilly

Montez la crème en chantilly avec le sucre, réservez en poche à douille avec douille cannelée.

Dressage

Dans une belle coupe, dressez un fond de brunoise de fraise, ajoutez une belle boule de sorbet fraise, ajoutez le coulis. Terminez par une belle rosace de chantilly. Décorez de petits quartiers de fraise, et de pistaches concassées.