



# 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.

