

Dessert tout Fraises Label Rouge par Michel Dussau

6 personnes | Préparation : 25 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Tuiles :

- 125 g de farine
- 325 g de sucre
- 120 g coulis de fraises
- 125 g de beurre fondu
- Du poivre de Sichuan

Pour les fraises confites :

- 250 g de fraises Gariguette

- 100 g d’eau
- 50 g de miel
- Du citron vert

Pour la mousseline de fraise :

- 200 g de fraises
- 60 g de sucre
- 1 blanc d’œuf
- 2 feuilles de menthe
- 150 g de belles fraises
- 50g de miel

Préparation :

Les tuiles :

Mélanger la farine avec le sucre, ajouter le coulis de fraises, puis le beurre fondu. Laisser reposer 12 h minimum. Une fois reposé, étaler finement l’appareil sur un Silpat et cuire au four à 180°c pendant 8 à 10 minutes. Sortir les tuiles du four et quand elles sont tièdes, leur donner la forme souhaitée.

Les fraises confites:

Chauffer l’eau avec le miel. Equeuter les fraises et les mettre dans le sirop, laissez cuire 10 minutes à feu moyen. Au moment de débarrasser râper le zeste d’un citron vert et verser le jus également, faire refroidir.

La mousseline :

Equeuter les fraises. Les déposer dans un mixeur, ajouter le sucre, le blanc d’œuf et la menthe hachée. Laisser tourner pendant 5 minutes à vitesse moyenne, mettre au frais.

Tailler les fraises fraîches en brunoise, sucrer si nécessaire.

Dresser la tuile au centre de l’assiette, mettre les fraises confites au fond, remplir à ¾ de mousseline y ajouter le tartare de fraises dessus.