



Entremet Fraises Label Rouge et basilic

0 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

Biscuit aux pistaches :

1 oeuf
80g de farine
1 sachet de levure chimique
80g de beurre
50 g de pistaches non salé et hachées
80g de sucre poudre

Pour la crème fraise basilic :

250g de mascarpone
60g sucre poudre
3g de gélatine feuille
2 citrons verts
600g de Fraises Label Rouge et plus (300g pour le coulis)
1 poignée de feuilles de basilic fraîches

Préparation :

Préchauffer le four a 180°th6.

Dans un saladier mélanger l'œuf avec le sucre, la farine le beurre fondu et les pistaches hachées.



Étaler la pâte sur un plaque en silicone ou du papier sulfurisé

Glisser au four pour 10 mins environ et démouler sur une planche ou découper directement un cercle à l'aide de vos emporte pièces.

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Fouetter le mascarpone, ajouter le sucre, le jus des citrons et un zeste râpé.

Délayer la gélatine essorées dans une cuillère d'eau bouillante et incorporer

Poser dans les assiettes de présentation, un cercle de biscuit pistache et par dessus y déposer des morceaux de fraises.

Mixer le reste des fraises avec la préparation mascarpone et le basilic versez dans les cercles.

Mettre au frais toute une nuit.

Le lendemain enlever les cercles et décorer d'une feuille de basilic et de fraises.

Mixer le reste des fraises pour servir avec un coulis!!

Conseil(s) : Servir bien frais avec le coulis. min

