

Fraises Ciflorette Label Rouge poêlées au basilic et son sorbet, émulsion de coco et son sablé par Jean-Yves Tholly

6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

– 500 gr de fraises
– 10 feuilles de basilic
– 30 gr de cassonade
– 1 cuillère de vinaigre Balsamique
Pour le sablé coco
– 3 jaunes
– 100 gr de sucre semoule blanc
– 100 gr de farine
– 50 gr de coco râpé
– 4 gr de levure chimique
– 90 gr de beurre pommade
Pour l'émulsion coco
– 250 ml de lait de coco
– 250 ml de crème fleurette
– 50 gr de sucre semoule blanc

Préparation :

1/Les fraises poêlées
Faire un caramel avec la cassonade à sec et attendre la coloration, puis verser les fraises. Décuire avec un peu de vinaigre Balsamique. Rajouter le basilic ciselé et laisser cuire 3 mn. Réserver au frais.

2/Le sablé coco
Monter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment. Rajouter le beurre pommade et mettre la farine, le coco râpé et la levure chimique. Mélanger le tout et mettre l'appareil dans une poche munie d'une douille. Dans des petits cercles, remplir sur plaque et cuire 7 mn à 175°. En fin de cuisson, laisser refroidir sur une grille.

3/L'émulsion coco
Dans un siphon, mettre le lait de coco, la crème fleurette et le sucre. Prévoir 2 cartouches de gaz pour la consistance de l'émulsion.

4/Le dressage
Dans une assiette creuse, mettre un sablé coco autour poser les fraises caramélisées au basilic. Placer une boule de sorbet fraise préalablement préparé, sur le sablé.
À l'aide du siphon, dresser au centre l'émulsion au coco.