

Fraises Ciflorettes, crème d’avocat et poivre du Sichuan, sorbet aux piquillos et gingembre

6 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200 g d’avocat
- 20 g de beurre
- 40 g de cassonade
- 100 g de crème liquide
- 500 g de fraises Ciflorette
- Poivre du Sichuan
- 100 g de cacahuètes
- 1 feuille de menthe

- huile d’olive
- 100 g d’eau/50 g de miel/1 citron vert

Pour le sorbet :

- 4 beaux poivrons piquillos rouges
- 1 trait de citron vert
- 100 g de miel
- 200 g de fraises équeutées

Préparation :

Réalisation du sorbet :

Cuire les piquillos au four à 180°c pendant 15 minutes environ. Les retirer et les enfermer dans un sac, la peau se retirera plus facilement. Faire un sirop avec 200 g d’eau et 100 g de miel, faire bouillir, ajouter les zestes de citron, vert et les fraises. Mixer le tout avec le poivron cuit, pélé, épépiné. Faire prendre au congélateur ou mieux en sorbetière.

Crème d’avocat :

Chauffer la crème avec la cassonade.

Faire un sirop avec l’eau, le miel, râper les zestes du citron vert.

Oter le noyau des avocats bien mûrs et verts, les couper en gros cubes, verser la crème chaude dessus. Verser le tout dans un robot et mixer, ajouter le beurre pommade. Emincer une feuille de menthe et l’introduire dans le mélange d’avocat. Réserver au frais.

Montage :

Mettre au four les arachides fraiches, enrobées de sucre glace, les torréfiées à 180°c pendant 10 minutes.

Oter les queues des fraises et les émincer dans le sens de la longueur, disposer les en rosaces dans l’assiette, de manière à recouvrir les ¾ du fond.

Sur la rosace de fraises, à l’aide d’un pinceau, déposer un peu de sirop sur les fraises et mettre 3 tours de moulin avec le poivre du Sichuan. Verser un trait d’huile d’olive.

Au dernier moment confectionner des quenelles de crème d’avocat, intercaler aves des quenelles de sorbet, déposer les arachides torréfiées. Déguster immédiatement.