

Fraises Gariguette Label Rouge rôties au thym citron et sorbet Gariguette, par Eric Mariottat

4 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 2 min

Ingrédients :

Pour 4 personnes
-3 branches de thym citron
-20 fraises
-2 cuillères à café d'huile d'olive
-2 cuillères à soupe de sucre
-20g de beurre

Sorbet fraise Gariguette Label Rouge
-250g de fraises Gariguette Label Rouge
-40g de sucre en poudre
-3 cl d'eau
-20g de glucose

Préparation :

1/Le sorbet
Chauffer l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter les fraises et mixer. Turbiner dans une sorbetière.

2/Les fraises rôties
Faire revenir vos fraises coupées en deux avec l'huile d'olive, le beurre et le sucre, juste une à deux minutes. Ajouter les brindilles de thym effeuillées au-dessus de la poêle.

3/Le dressage
Disposer vos fraises dans une assiette creuse. Rajouter la boule de sorbet fraise et une brindille de thym en décoration et déguster avec un biscuit croquant comme une tuile de noisette de Cancon.