



Nems de Fraises Label Rouge à la menthe

0 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 0 min

Ingrédients :

500 g de fraises Label Rouge

Pâte à crêpes :

500 g de farine

3 oeufs

½ L de lait

1 gousse de vanille

3 cL d'Armagnac ou
de Rhum

Préparation :

Réaliser une pâte à crêpe.

Laisser reposer.

Cuire des crêpes d'environ 20 cm
de diamètre.

Garniture nems :

- Mixer 500 g de fraises avec 10 feuilles de menthe fraîche et 100 g de sucre semoule.
- Monter à 50°C sur le feu.
- Ajouter 4 feuilles de gélatine ramollies.
- Verser dans des petits verres cylindriques et réfrigérer.



Montage :

- Démouler les cylindres de pulpe de fraise et rouler dans la crêpe.
- Saupoudrer de sucre glace.

