

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.