ASPIC DE FRAISES ET SA CHANTILLY A LA MENTHE

Le mariage fraise et menthe est très agréable à condition de ne pas avoir la main trop lourde sur la menthe!!! Et oui, j'ai tendance à avoir la main lourde quand il s'agit d'ingrédient que j'aime et, du coup, ce qui doit juste être une note subtile, devient trop présente en bouche. D'ailleurs, en préparant cette recette, je voulais mettre l'arôme de menthe directement dans le sirop. Seulement, tout le monde n'aime pas la menthe alors je l'ai mise dans la chantilly. Bref, j'arrête de vous raconter ma vie, place à la recette !!!

Pour 6 verrines, il vous faut :
---> 250 g de fraises
---> 125 g de sucre glace
---> 200 ml de crème liquide
---> 2 feuilles de gélatine
---> 3 gouttes d'arôme de menthe
---> 6 petites feuilles de menthe

Coupez vos fraises en petits cubes. Réalisez un petit sirop avec 50 ml d'eau et 100 g de sucre glace. Arrosez vos fraises et mélangez. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide et faites-la fondre au micro ondes (10 secondes). Incorporez-la aux fraises et mélangez de nouveau afin de bien répartir le gélatine.

Garnissez vos verrines jusque mi-hauteur et laissez prendre au réfrigérateur.

Pour la chantilly, vous avez 2 solutions :
La première : entreposez votre crème liquide bien au frais. Au moment de servir les desserts, montez votre crème en chantilly avec le reste de sucre glace et l'arôme de menthe. Répartissez cette chantilly dans vos verrines à l'aide d'une douille ou d'une cuillère.

La deuxième (pour ceux qui possèdent un siphon à chantilly) : une fois vos verrines garnies de fraises et mises au frais, mélangez la crème liquide avec le sucre glace et l'arôme, filtrez la préparation et versez le tout dans votre siphon. Refermez et injectez 2 capsules de gaz en secouant 2 à 3 fois entre chaque injection. Disposez votre siphon au frais en position horizontale. Au moment de servir, garnissez vos verrines de chantilly.

Décorez avec une petite feuille de menthe et roule ma poule !!!!