

MES TABLES DE FETES



Sorbet fraises et son coulis pêche fraise parfumé à la menthe et à la verveine

Ingrédients pour le sorbet

- 500 g de fraises
- 50 g de sucre
- 100 g d'eau
- 1 blanc d'oeuf
- jus d'1/2 citron

Ingrédients pour le coulis

- 250 g de fraises
- 3 pêches blanches
- sucre semoule
- menthe fraîche
- verveine citronnée fraîche
- jus d'1/2 citron
- quelques amandes effilées
- quelques fraises coupées en lanières

Préparer le sorbet.

Mixer les fraises coupées en morceaux, ajouter le jus de citron. Faire un sirop léger avec le sucre et l'eau : mettre dans une casserole, porter à ébullition quelques minutes et laisser refroidir.

Battre le blanc d'oeuf en neige assez ferme, l'ajouter aux fraises mixées, délicatement.

Verser le sirop refroidi dans le mélange fraises/blanc en neige.

Mettre la sorbetière en marche et verser l'appareil dedans. Laisser turbiner environ 50 mns jusqu'à ce que le sorbet soit pris.

Placer au congélateur le temps de préparer le coulis.

Préparer le coulis.

Mixer les fraises et les pêches, sucrer à votre goût, ajouter le 1/2 jus de citron, ciseler dans le coulis quelques feuilles de verveine et de menthe (environ 5 ou 6 de chaque). Mixer à nouveau pour bien mélanger.

Réserver au frais.

Montage des coupes

Dans les coupes, que vous aurez pris soin de mettre au réfrigérateur un peu avant, verser un lit de coulis, disposer sur le dessus 2 boules de sorbet. Décorer de quelques amandes effilées, de lanières de fraises et d'un soupçon de menthe ciselée. Servir aussitôt.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY