



### Verrines de fraises en gelée

#### Ingrédient pour 8/10 verrines

- 500 ml de nectar de fraises
- environ 25 fraises
- une douzaine de biscuits roses
- basilic ciselé
- sucre barbe à papa
- basilic
- 1 c à café 1/2 d'agar agar (ou 2 feuilles de gélatine)

Laver rapidement les fraises, les couper en quartiers.

Émietter grossièrement les biscuits.

Dans chaque verrine disposer une couche de biscuits, recouvrir de quartiers de fraises et parsemer de sucre barbe à papa.

Dans une petite casserole faire infuser une cuillère à soupe de basilic dans le nectar de fraises que vous aurez mis à chauffer quelques minutes. Filtrer et remettre à chauffer une minute en ajoutant l'agar agar, bien mélanger et arrêter le feu. Laisser refroidir et avant complet refroidissement verser le jus sur les fraises en les recouvrant. Mettre au froid pour que la gelée durcisse. Au moment de servir recouvrir le dessus des verrines de biscuits roses émiettés, d'un quartier de fraise, d'une feuille de menthe ou d'un dôme de chantilly.

*Le sucre barbe à papa donne un petit goût original sans cacher le goût des fraises.*

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

