

VELOURS DE FRAISE



Ingrédients :

- 500grs de fraises
- 130grs de sucre en poudre
- 1 orange
- 2 blancs d'œufs
- 1 sachet de gélatine en poudre
- Pour la déco : brins de menthe, fraises fraîches ou fraises tagada, chantilly

Préparation :

- Rincer, éponger et équeuter les fraises. En réserver 100grs pour la déco et mixer le rester avec 100grs de sucre. *Pour ce faire, j'ai utilisé mon Cook'in et mixé 13 secondes environ vitesse 7 (trop génial ce robot).*
- Diluer le sachet de gélatine en poudre dans 2 cuillères à soupe d'eau froide. Presser l'orange et en récolter le jus. Le faire chauffer dans une casserole sans le faire bouillir et hors du feu, rajouter la gélatine essorée. Incorporer ensuite peu à peu la purée de fraises au jus d'orange.
- Monter les blancs en neige et ajouter le sucre restant tout en fouettant. *J'ai là aussi utilisé mon Cook'in (trop génial ce robot, oups, je l'ai déjà dit !!!!) pour cela, placer le fouet sur les lames, mettre les deux blancs d'œufs et 30grs de sucre et mettre 3min30, 60° en vitesse 5.*
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la purée de fraises et verser dans des verres ou coupes, laisser prendre entre 2h et 3h au réfrigérateur.
- A moment de servir, décorer de chantilly, des fraises réservées ou de fraises tagada ou toute autre chose qui vous passe par la tête (meringues, pépites caramélisées,) et quelques brins de menthe.