

DELICE DE PRINTEMPS

Fraises au sirop balsamique

Faire bouillir 100gr d'eau et 100gr de sucre ajouter 50gr de vinaigre balsamique et une gousse de vanille fondue en deux

Laisser réduire à feu doux jusqu'à la nappe

Ajouter aux fraises

Sablé sans cuisson

Écraser 70gr de biscuit ajouter 60 gr de beurre mou

Travailler jusqu'au sable, mettre en forme de rectangle (6 cm de long sur 1,5 cm de large et 0,5 cm de haut) sur du papier sulfurisé

Mettre au frais

Crème à l'hibiscus

Mélanger 10cl de crème fraîche avec ½ jus de citron et 3c à c de sucre à l'hibiscus

Mettre au frais

Nectar pêche abricot

Mixer 2 ½ pêches au sirop avec 4 abricots sec

Feuille de menthe pour la déco

Bouchon coco

Mélanger 1 œuf +100gr de sucre+ 100gr de noix de coco+½ zeste de citron+40gr de beurre+40gr de farine

Former des petits bouchons de 3 cm de haut environ

Mettre sur une plaque à pâtisserie et enfourner dans un four chaud 170° une quinzaine de minutes puis à 100° pendant 10mn

DRESSER

Dans un petit pot dresser des jeunes pousses de salade et des feuilles de menthe ciselée , recouvrir avec les fraises et le sirop balsamique Décorer avec des pignons

Caler le couvercle avec le rocher coco, garnir le couvercle avec le nectar pêche abricot

Déposer le sablé , garnir avec 2 c à café de crème à l'hibiscus,

Déposer 5 framboises fraîches intercalé de feuilles de menthe