



## MON JARDIN FLEURI AUX PARFUMS DE FRAISE, OLIVE, PISTACHE, ET BASILIC



**Préparation : 1 h**

**Cuisson : 30mn**

**Infusion : 1h**

**Congélation : 2h**

**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

Pour le financier pistache : 260g de sucre glace – 100g de farine – 100g de poudre d’amandes – 8 blancs d’œufs – 140g de beurre – 1 cuil. à soupe de pâte à pistache

Pour le crémeux ivoire et huile d’olive : 155g de chocolat ivoire – 1 feuille de gélatine – 35g de lait – 25g d’huile d’olive – 150g de crème de liquide entière – 1 gousse de vanille

Pour le jus de fraise : 15 fraises – 40cl d’eau minérale – 30g de sucre semoule

Les tuiles : 200g de cassonade – 100g de beurre mou – 15cl de jus de fraise – 100g de farine – pistaches vertes de Sicile

Le caramel au jus de fraise : 100g de sucre semoule – 15g de beurre – 15cl de crème liquide entière – 10cl de jus de fraise

La gelée de fraise au basilic : 15cl de jus de fraise – 6 feuilles de basilic – 1 feuille de gélatine

Le tartare de fraise olive : 150g de fraises – 12 olives Tagliaschi – 15cl de gelée de fraises au basilic

Dressage : 6 fraises – poudre de pistaches vertes de Sicile – feuille d’or – 6 sommités de basilic – 6 pétales de rose rouge

### **Préparation :**

Le financier à la pistache : Préchauffez le four à 180°C (th. 6). A l'aide d'un robot, mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes, et la pâte de pistache. Ajoutez les blancs d'œufs. Mélangez bien. Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Incorporez-le dans l'appareil à financier, mélangez encore jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans un moule en silicone rectangulaire. Faites cuire au four 10mn. Laissez refroidir, puis démoulez.

Pour le crémeux ivoire et huile d'olive : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le lait dans une casserole avec une gousse de vanille fendue et grattée. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Puis versez le tout sur le chocolat ivoire. Mélangez bien. Versez dans un blender, et mixez avec l'huile d'olive. Montez la crème liquide en chantilly à l'aide d'un robot, puis incorporez-la dans le crémeux. Coulez dans un moule à empreintes de mini-sphères, puis bloquez au congélateur pendant 2h minimum.

Le jus de fraise : Dans une casserole, portez à ébullition les fraises lavées, équeutées et coupées en quatre, avec l'eau et le sucre. Arrêtez la cuisson, laissez refroidir, les fraises vont se vider de leur jus. Filtrez au bout d'1h.

Les tuiles : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez le beurre avec la cassonade. Ajoutez le jus de fraise légèrement chauffé, puis la farine. Mélangez bien. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou toile silpat) déposez un peu de pâte, étalez-la avec une petite spatule, en lui donnant la forme d'une longue bande rectangulaire. Recommencer pour les 5 autres. Attention à bien les espacer, car la pâte va s'étaler à la cuisson. Saupoudrez-les de pistaches concassées. Faites cuire au four environ 4-5mn en surveillant bien la cuisson, les tuiles doivent être dorées. Sortez-les, puis moulez chaque tuile autour d'un cercle à entremet. Laissez durcir et démoulez avec délicatesse.

La caramel au jus de fraise : Dans une casserole, faites chauffer le sucre sur feu vif, jusqu'à coloration. Ajoutez le beurre, stoppez la cuisson. Mélangez bien, et ajoutez la crème chaude, ainsi que le jus de fraise chaud. Mélangez bien, puis remettez le caramel sur feu doux, pour le laisser réduire légèrement.

La gelée de basilic : Faites chauffer le jus de fraise dans une casserole sur feu doux, avec les feuilles de basilic. Stoppez la cuisson, couvrez et laissez infuser 1h. Filtrez. Faites chauffer à nouveau le jus. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien, puis laissez refroidir. Lorsque la gelée commence à prendre, mélangez-la dans le tartare de fraise et olive.

Le tartare de fraises et olives : Equeutez les fraises, coupez-les en petite brunoise. Coupez également les olives noires en brunoise. Mélangez les fraises avec, ainsi que la gelée de fraise semi-prise.

Dressage : Coupez 6 carrés de financiers. Dans chacun découpez une fleur à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez-y le tartare de fraise-olive, puis lissez bien la surface à l'aide d'une spatule. Faites ensuite un petit trou dans le financier pour y glisser tube à essai, que vous remplissez de caramel au jus de fraise. Démoulez les 1/2 sphères de crémeux, assemblez-les 2 par 2, en lissant bien la jointure, puis déposez une tuile moulée sur le jardin, avec une sphère, et décorez avec une sommité de basilic. Posez sur le devant un peu de poudre de pistaches, une fraise, un éclat de feuille d'or, et un pétale de rose.

### **Les conseils de Sandrine :**

Un dessert design, créatif, féminin et raffiné jouant sur les textures et couleurs vert et rouge. Des saveurs délicates, originales, qui ne vous laisseront pas indifférent.....un petit jardin à partager en tête-à-tête avec beaucoup d'amour et de plaisir !..... Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>