



**GARIGUETTES, VANILLE ET MENTHE FRAICHE**  
**COMME UN ETON MESS**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 2mn  
 Temps d'infusion : 30mn  
 Temps de congélation : 2 heures

**Ingrédients et quantités :**

L'eton mess : 2 petits fromages blancs (180g) - 2 feuilles de gélatine – 50g de sucre semoule – 1 gousse de vanille fendue et grattée – 250g de gariguettes – 20cl de crème liquide entière  
 Le coulis de fraise à la menthe : 150g de Guariguettes – 4cl d'eau – 15g de sucre semoule – 8 feuilles de menthe  
 Dressage : 2 grosses meringues – 1 bouquet de menthe – 150g de gariguettes – éclats de feuilles cristallisées de menthe Epicerie de Provence – feuille d'argent

### Progression :

Le coulis de fraise à la menthe : Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sucre, sur feu vif, jusqu'à ébullition afin d'obtenir un sirop. Stoppez la cuisson, ajoutez les feuilles de menthe, couvrez et laissez refroidir et infuser pendant 30mn au minimum. Equeutez les fraises, coupez-les en morceaux, et mettez-les dans un blender. Ajoutez la moitié du sirop filtré, mixez, puis ajoutez si besoin encore le reste de sirop si la consistance du coulis le nécessite. Réservez.

L'Eton mess : Equeutez les fraises. Dans un saladier, écrasez à la fourchette grossièrement les fraises coupées en morceaux. Faites tremper la gélatine dans un saladier d'eau froide. Pendant ce temps, faites tiédir les fromages blancs dans une petite casserole avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Incorporez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien, puis versez dans les fraises écrasées.

Ajoutez le sucre, mélangez bien. Montez la crème liquide à l'aide d'un robot en chantilly. Incorporez-la ensuite délicatement à l'aide d'une maryse, dans la purée de fraises. Coulez la mousse dans un moule en silicone à empreintes de ½ sphères, et bloquez au congélateur pendant 2 heures minimum.

Dressage : Réduisez à l'aide d'un mixer, les meringues en poudre grossière. Equeutez les fraises, et émincez-les en fines lamelles. Disposez-les en rosace au centre de l'assiette à l'aide d'un cercle à tartelette. Posez quelques feuilles de menthe fraîche. Démoulez les 1/2 sphères d'Eton mess, et assemblez-les 2 par 2 en lissant bien la jointure. Roulez la boule dans la poudre de meringue, et posez-le au centre des fraises. Laissez revenir à température le dessert environ 30mn, remplissez une pipette de coulis, et plantez-la dans la boule. Décorez avec un éclat de feuille d'argent.

### Le mot de Sandrine :

Voici ma version revisitée de l'Eton mess de mon ami chef préféré Damien, de par son design, et de par l'ajout de fromage blanc. Un dessert très gourmand, simple et rapide à réaliser, à décliner selon son envie du moment, et des saisons. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>