



VERRINE GIRLY FRAISE, COQUELICOT ET PRALINES ROSES



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 10mn
 Temps de réfrigération : 6h
 Temps d'infusion : 30mn

Ingrédients et quantités :

Gelée de fraise : 12 fraises Guariguettes – 10cl d'eau minérale - 8 cl de sirop de coquelicot Epicierie de Provence – 1 feuille de gélatine
 Panna cotta pralines roses : 30cl de lait – 30cl de crème liquide – 4 feuilles de gélatines – 80g de pralines roses
 Croustillant au muesli : 100g de chocolat ivoire – 3CS de muesli aux fruits rouges
 Le coulis de fraises à la menthe : 100g de fraises – 10cl d'eau minérale – 1CS de sucre semoule – 8 feuilles de menthe
 Dressage : 1 barquette de fraises – feuilles de menthe – muesli aux fruits rouges – feuilles d'or

Progression :

La gelée fraise coquelicot : Faites tremper dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sirop de coquelicot et les fraises équeutées et coupées en morceaux. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez les fraises se vider de leur jus pendant environ 15mn. Pressez bien ensuite les fraises à l'aide d'une fourchette et une petite passoire, pour en extraire le maximum de jus, puis jetez-les. Incorporez alors dans le jus la gélatine essorée et égouttée. Mélangez bien, laissez refroidir et coulez dans 6 verres inclinés dans des boîtes à oeufs. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures.

La panna cotta aux pralines roses : Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le lait et les pralines roses. Passez le tout aux blender, une fois les pralines fondues. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis laissez refroidir. Coulez ensuite sur les gelées prises, toujours en laissant les verres penchés dans les boîtes à œufs. Faites prendre à nouveau au réfrigérateur pendant 2h minimum.

Le coulis de fraises : Portez à ébullition l'eau avec le sucre dans une casserole. Ajoutez les feuilles de menthe, stoppez la cuisson, et couvrez. Laissez infuser pendant environ 30mn. Equeutez les fraises, coupez-les et mettez-les dans un blender avec le sirop infusé et passé. Mixez, et réservez au réfrigérateur.

Les croustillants au muesli : Faites fondre au bain marie le chocolat ivoire, puis incorporez-y le muesli aux fruits rouges. Mélangez bien à l'aide d'une maryse. Faites des petits croustillants en disposant le mélange au fond d'ovale à pâtisserie. Lissez bien la surface, et laissez prendre au réfrigérateur pendant 1h.

Dressage : Sur chaque panna cotta, disposez avec harmonie quelques fraises coupées en quartiers. Puis parsemez avec un peu de muesli aux fruits rouges. Posez un croustillant, décorez avec un éclat de feuille d'or, un petit tube de coulis, et une sommité de menthe.

Le mot de Sandrine :

Oui j'aime les desserts, le rose, et tout ce qui est girly, alors voilà une nouvelle version verrine habillée de rose et rouge, aux notes florales, douces et croquantes, à réaliser d'avance pour profiter au maximum de ces journées ensoleillées ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>