

Crumbles

Gratin de fraises au basilic


1h30
30 min
1h
0
440

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

250 g **Fraise**
 1 botte(s) **Basilic**
 3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 **Gousse(s) de vanille**
 65 g **Sucre perlé**
 5 cl **Lait demi-écrémé**
 4 dl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la crème brûlée

- 1 Mettre le basilic préalablement lavé dans un mixeur et ajouter le lait. Bien tasser les feuilles, le mixer finement avec un peu de lait.
- 2 Vider le mixeur dans le cul de poule, le lait doit être bien vert.
- 3 Incorporer la crème fleurette avec une cuillère pour ne pas faire mousser la crème.
- 4 Ajouter les jaunes d'œufs et le sucre perlé, bien mélanger entre chaque toujours en évitant de faire mousser le mélange.
- 5 Bien mélanger au fond du cul de poule jusqu'à ne plus sentir de morceau de sucre.
- 6 Extraire les graines de la vanille. Incorporer les graines à la crème.

Étape 2

Cuisson de la crème brûlée

- 1 Verser de l'eau à mi-hauteur dans un plat allant au four.
- 2 Pour gagner du temps, chauffer l'eau avant de la verser dans le plat. Attention à ne pas en mettre trop pour ne

pas noyer les crèmes.

- 3 Déposer les ramequins dans l'eau.
- 4 Passer la crème au chinois dans un verre mesure. Bien récupérer le surplus dans le chinois à l'aide d'une cuillère.
- 5 Verser la crème dans les ramequins et enfourner à 100°C(Th.3) pendant une heure.
- 6 Sortir les crèmes du four, elles doivent être à peine tremblotantes.
- 7 Laisser refroidir quelques instants et réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation des fraises

- 1 Enlever les queues des fraises puis les rincer rapidement dans un verre d'eau.
- 2 Le passage de la fraise dans l'eau doit être rapide pour qu'elle ne perde pas de son parfum.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les crèmes brûlées du réfrigérateur.
- 2 Dans une assiette de dressage, déposer un emporte pièce. Couper les fraises en deux, en réserver une pour la décoration.
- 3 Garnir l'emporte pièce avec les fraises, recouvrir avec la crème brûlée à l'aide d'une cuillère et tasser.
- 4 Saupoudrer de sucre roux, décorer l'assiette avec des fraises et quelques feuilles de basilic.
- 5 Caraméliser la crème brûlée avec un chalumeau, et enlever l'emporte pièce.