



Crèmes Tagafraise



50 min **20 min** **0** **30 min** **416**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation du sirop de menthe

- 1 Verser le sucre et l'eau dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Quand le sirop bout, couper le feu et ajouter la menthe. Bien l'immerger dans l'eau.
- 3 Réserver pour laisser refroidir le sirop.
- 4 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau et réserver.
- 5 Pour gagner du temps, filmer la casserole avec le sirop à refroidir. Cela permet de concentrer les saveurs de la menthe.

Étape 2

Préparation de la crème tagada et des fraises

- 1 Chauffer la moitié de la crème et les fraises Tagada dans une casserole.
- 2 Quand le mélange bout, arrêter le feu et mélanger quelques instants avec un fouet.
- 3 Ajouter le reste de crème et mixer le mélange avec un mixeur plongeant.
- 4 Une fois les fraises dissoutes, retirer le mixeur et

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la gelée fraise-menthe

200 g Eau
200 g **Sucre semoule**
12 **Fraise**
8 g **Feuille de gélatine**
4 branche(s) **Menthe fraîche**

Ingrédients pour la chantilly tagada

200 g **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Fraise(s) tagada**

Ingrédients pour le dressage

12 **Fraise(s) tagada**
8 feuille(s) **Menthe fraîche**
4 **Fraise**

mélanger un peu au fouet.

- 5 Réserver dans un bol et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 6 Couper le pédoncule des fraises préalablement lavées, puis les couper en petits dés. Prévoir trois grosses fraises par personne.
- 7 Réserver les dés dans un bol.

Étape 3

Préparation de la gelée

- 1 Retirer les feuilles de menthe du sirop tiédi.
- 2 Essorer la gélatine avec les mains, l'ajouter dans le sirop et la dissoudre au fouet.
- 3 Si le sirop a trop refroidi et que la gélatine ne se dissout pas complètement, réchauffer légèrement le sirop.
- 4 Répartir les morceaux de fraises dans des verres.
- 5 Décorer d'une feuille de menthe sur la paroi des verres.
- 6 Couvrir les fraises à hauteur avec le sirop de menthe.
- 7 Laisser prendre au réfrigérateur pendant 45 minutes.
- 8 Pour mieux faire adhérer les feuilles de menthe aux verres, les tremper légèrement dans le sirop.

Étape 4

Réalisation de la chantilly Tagada

- 1 Mettre la crème Tagada dans le bol du batteur bien froid et la monter en chantilly pendant 5 minutes environ en augmentant progressivement la vitesse du robot.
- 2 Si on utilise un fouet électrique, poser le récipient sur un lit de glaçons, la chantilly montera plus facilement.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les verrines de gelée du réfrigérateur.
- 2 Verser la chantilly Tagada dans les verrines.
- 3 Décorer avec une feuille de menthe et une fraise coupée en deux au centre de chaque verrine.
- 4 Placer les verrines sur une ardoise, décorer avec des fraises Tagada, quelques feuilles de menthe et une fraise coupée en deux.