

*Entrées froides au fromage*

# Croustillants de parmesan aux fraises, caramel balsamique et sorbet d'huile d'olive



**1h20**   **30 min**   **20 min**   **30 min**   **463**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

Cuisson du balsamique et du sirop

- 1 Chauffer l'eau, le sucre et le jus du citron préalablement pressé dans une casserole.
- 2 Porter à ébullition en fouettant.
- 3 Quand le sirop bout, éteindre le feu et ajouter l'huile d'olive et le basilic.
- 4 Filmer et laisser infuser pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le liquide ait refroidit.
- 5 Porter le vinaigre balsamique à ébullition dans une casserole.
- 6 Lorsque le vinaigre bout, baisser sur feu moyen et laisser réduire pendant environ 20 minutes.
- 7 Quand le balsamique a bien réduit, retirer du feu.

## Étape 2

Préparation des croustillants de parmesan

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les croustillants de parmesan

250 g **Parmesan**  
250 g **Fraise**  
250 g **Tomate(s) cerise**  
0.5 **Citron(s)**  
1 trait **Huile d'olive**

### Ingrédients pour le sorbet huile d'olive basilic

10 cl **Huile d'olive**  
50 cl **Eau**  
200 g **Sucre semoule**  
0.5 **Citron(s) vert(s)**  
10 g **Basilic**

### Ingrédients pour le dressage

30 cl **Vinaigre**

**balsamique**

1 branche(s) **Basilic**

- 2 Râper le parmesan.
- 3 Étaler de grandes coques de parmesan râpé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Il en faut une par convive.
- 4 Enfourner pendant 5 minutes.
- 5 Une fois le fromage doré, sortir du four et décoller les coques à l'aide d'une spatule.
- 6 Transférer délicatement les croustillants sur des bols retournés, les former un peu et laisser refroidir.

### Étape 3

#### Préparation du sorbet

- 1 Verser le sirop d'huile d'olive et de basilic dans la sorbetière à travers un chinois.
- 2 Mettre la sorbetière en route et laisser tourner pendant 30 minutes.
- 3 Une fois le sorbet prêt, le réserver au congélateur.
- 4 Si on n'a pas de sorbetière, réaliser un granité : placer le sirop refroidi au congélateur et le gratter toutes les 30 minutes à l'aide d'une fourchette pendant 4h.

### Étape 4

#### Préparation de la salade de fruit

- 1 Equeter les fraises et les couper en deux. Les réserver dans un saladier.
- 2 Couper les tomates cerises en deux, les ajouter aux fraises.
- 3 Arroser d'un filet d'huile d'olive et de zeste de citron vert.
- 4 Effeuille et ciseler le basilic. L'ajouter aux fraises.
- 5 Mélanger la salade, poivrer.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Déposer un croustillant de parmesan dans chaque assiette creuse.
- 2 Disposer la salade de fraises et de tomates au centre, assaisonner avec la réduction de vinaigre balsamique.
- 3 Enfin, surmonter la salade d'une boule de sorbet.
- 4 Décorer de feuilles de basilic.