

*Desserts glacés*

Sorbet huile d'olive, guimauve réglisse, fraises et basilic

**5h**

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

0

CUISSON

4h

REPOS

478

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour la
guimauve**

150 g **Sucre semoule**
120 g **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Glucose**
6 **Feuille de gélatine**
1 **Poudre de réglisse**

**Ingrédients pour les
tuiles**

250 g **Fraise**
200 g **Sucre semoule**
80 g **Farine**
80 g **Beurre**

**Ingrédients pour le
sorbet et le dressage**

4 c. à soupe **Sorbet**
1 **Basilic**
250 g **Fraise**

Étape 1

Réalisation de la guimauve

- 1 Mélanger le sucre et le glucose dans une petite casserole et faire chauffer le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 120°C.
- 2 Vérifier la température avec un thermomètre à sucre.
- 3 Pendant que le mélange chauffe, verser les blancs d'œuf dans un saladier puis les battre à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'ils commencent à prendre une consistance ferme.
- 4 Les œufs ne doivent pas être battus en neige mais s'en approcher.
- 5 Quand le mélange atteint les 120°C, incorporer la gélatine et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 6 Ôter ensuite la casserole du feu et verser le mélange bouillant sur les blancs en neige.
- 7 Fouetter la préparation jusqu'à complet refroidissement.
- 8 Couler la préparation froide dans un cadre à pâtisserie et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.
- 9 Au bout de ces 3 heures, saupoudrer de poudre de réglisse.

- 10 Faire chauffer la lame d'un couteau d'office au chalumeau ou bien sur une gazinière puis tailler la guimauve en morceaux.

Étape 2

Réalisation de la tuile

- 1 Mixer les fraises dans un blender jusqu'à obtention d'un jus. En récupérer 100ml.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 3 Mélanger le sucre, le jus de fraises, le beurre fondu et la farine dans un cul de poule à l'aide d'un fouet.
- 4 Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- 5 Préchauffer un four à 170°C (Th.5/6).
- 6 Étaler ensuite finement la préparation sur une feuille de papier siliconé et la poser sur une plaque de four.
- 7 Enfourner pendant 8 minutes et réserver.

Étape 3

Finition et dressage

- 1 Mixer les fraises dans un blender jusqu'à obtention d'un coulis et napper le fond d'une assiette avec.
- 2 Déposer un morceau de tuile sur le coulis.
- 3 Façonner une quenelle de sorbet à l'huile d'olive à l'aide de deux cuillères à soupe et la déposer sur la tuile.
- 4 Dresser quelques morceaux de guimauve autour du sorbet.
- 5 Décorer avec quelques feuilles de basilic et servir.