



Autres desserts aux fruits
Fraise et persil



15h15	14h15	1h	0	239
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la glace
au persil**

150 ml **Lait demi-écrémé**
150 ml **Crème liquide
(fleurette)**
6 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
75 g **Sucre semoule**
140 g **Banane(s)**
500 g **Persil plat**

**Ingrédients pour les
fraises**

30 **Fraise**
1 litre(s) **Eau**
200 g **Sucre semoule**
25 g **Fleur(s) d'hibiscus**
0.5 **Orange(s)**

Étape 1

Préparation du sirop et des fraises

- 1 Laver puis équeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office et les tailler en quartiers. Réserver dans un saladier.
- 2 Récupérer un peu de zeste d'orange à l'aide d'un zesteur et réserver.
- 3 Porter l'eau à ébullition dans une casserole.
- 4 Mettre le sucre, la fleur d'Hibiscus séchée et les zestes d'orange dans un saladier puis verser l'eau bouillante dessus.
- 5 Filmer le saladier puis laisser infuser à température ambiante pendant 45 minutes.
- 6 Ôter ensuite le film et filtrer le sirop à l'aide d'un chinois au dessus d'un saladier.
- 7 Réserver au réfrigérateur pendant 12h.

Étape 2

Préparation de la glace au persil

- 1 Faire chauffer de l'eau dans une casserole jusqu'à ébullition puis faire blanchir le persil pendant quelques secondes.

- 2 Egoutter le persil à l'aide d'une écumoire et réserver.
- 3 Porter le lait et la crème liquide à ébullition dans une casserole.
- 4 Fouetter les jaunes avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Verser doucement le lait et la crème bouillants dans le saladier sur les œufs tout en fouettant.
- 6 Le fait de mélanger sans cesse va éviter que les œufs ne coagulent.
- 7 Verser le tout dans la casserole et faire cuire sur feu très doux sans laisser bouillir tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 8 La crème est prête quand elle est bien nappante.
- 9 Incorporer le persil dans la crème et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 10 Eplucher la banane puis la tailler en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office.
- 11 Verser la préparation et les morceaux de banane dans un blender puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 12 Verser dans la sorbetière et laisser prendre le temps indiqué sur le mode d'emploi.
- 13 Mettre ensuite la glace dans un bac et réserver au congélateur pendant minimum 1 heure.

Étape 3

Marinade des fraises

- 1 Verser le sirop infusé sur les fraises dans le saladier.
- 2 Laisser mariner pendant 1 heure au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer harmonieusement les fraises au centre des assiettes et les napper de sirop à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Façonner des quenelles de glace au persil à l'aide de deux cuillères à soupe puis les dresser sur les fraises et servir.