

Fraisier



 Electrolux

DONNEZ PLUS DE

goût

À VOTRE VIE



Electrolux



Electrolux

Ingrédients (2 pax)

Le sablé aux graines

150 g de farine

1 jaune d'œuf

75 g de beurre

20 g de mélange de graines (sésame, sésame noir, lin)

Crème de chèvre frais

2 Petit billy

4 figues

6 cl de vinaigre de figues

3 cl d'huile d'olive

8 piquillos

Coulis d'ail des ours

20 feuilles d'ail des ours

30 g de parmesan râpé

5 cl d'huile d'olive

6 fleurs d'ail des ours



Four Combisteam
EOB8946AOX

Le sablé aux graines :

- 1 Couper le beurre en petits cubes, puis mélanger avec la farine, les graines et le jaune d'œuf. Ecraser le tout du bout des doigts afin de former un sablé.
- 2 Disposer les cercles inox sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.
- 3 Disposer le sablé dans les cercles, puis tasser avec les doigts pour former la base du fraisier.
- 4 Cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.

La crème de chèvre frais :

- 1 Tailler les fraises en petits cubes, mélanger dans un bol avec la crème de vinaigre balsamique, sel et poivre.
- 2 Dans un saladier mélanger le Petit Billy avec le mélange de fraises/balsamique. Assaisonner et réserver au frais.

Le pesto d'ail des ours :

- 1 Equeuter les feuilles d'ail des ours, les plonger 10 secondes dans une casserole d'eau bouillante salée, puis dans un saladier d'eau très froide.
- 2 Mixer les feuilles au blender avec l'huile d'olive, le parmesan râpé, ainsi qu'un peu d'eau froide. Assaisonner.

Le montage :

- 1 Raccourcir les piquillos à la base, afin qu'ils soient de la même hauteur que le cercle inox. Ouvrir en deux puis tailler des triangles.
- 2 Tailler les parures de piquillos en petits morceaux, puis les ajouter à la préparation Petit Billy/Fraises.
- 3 Huiler les bords des cercles inox à l'aide d'un pinceau, puis disposer les triangles de piquillos en les collant délicatement contre la paroi du cercle, côte à côte.
- 4 Disposer la préparation Petit Billy/fraises au centre, tasser délicatement et lisser à l'aide d'une petite spatule à ras du cercle.

Le dressage :

- 1 Soulever les cercles à l'aide d'une spatule large, les poser au centre de l'assiette. Démouler délicatement le cercle inox afin de dévoiler le fraisier.
- 2 Déposer délicatement une cuillère de pesto d'ail des ours sur le fraisier. Décorer avec les fleurs d'ail des ours.



Chef
ALEXIS HATTIGER

Restaurant
PRIVE DE DESSERT

taste[®]
OF PARIS

18-21 MAI 2017 GRAND PALAIS

En partenariat avec Electrolux

#tasteofparis • #tasteXelectrolux