

Soupe de Fruits rouges au jus de Fraise et sorbet au lait fermier

Ingrédients pour 4 personnes :

Jus de Fraise
500 g de fraises
50 g de sucre
150 g de sucre semoule

Temps de préparation : 1 heure 30

Sorbet
50 cl de lait fermier
25 cl de crème fleurette

Compotée de fraises
Parures de fraises
4 feuilles de menthe
jus de citron
30 g de sucre
poivre noir

Montage des assiettes
400 g de fraises

Préparation

Le sorbet

- Porter le lait à ébullition avec le sucre.
- Laisser refroidir puis ajouter la crème.
- Tourner la glace dans la sorbetière et la conserver au congélateur.

La soupe de Fruits rouges

- Mélanger les fraises avec 50 g de sucre semoule.
- Laisser au bain-marie dans un saladier pendant 2 heures.
- Filtrer à travers un tamis fin sans presser pour que le jus ne se trouble pas.
- Laisser égoutter 1 heure.

Préparation des fruits pour monter les assiettes

- Emincer les fraises et garder les parures pour faire la compotée.

Compotée de Fraises

- Hacher 100 g de parures de fraises.
- Ajouter 30 g de sucre, 1 jus de citron et quelques tours de moulin à poivre noir.

Dressage

Ranger les fraises en rosace dans 4 assiettes creuses. Si vous avez d'autres fruits rouges les répartir autour et ajouter la compotée de fraise au milieu. Arroser le tout de jus de fraise.
Ajouter le sorbet au lait fermier au centre et décorer avec une feuille de menthe que l'on coupera en tronçons de 4 cm de longueur pour remplacer les rectangles.

La gelée peut être supprimée pour faciliter la réalisation de la recette.