

LES FRAISES CIRAFINE, DOUBLE-CRÈME BATTUE ET ÉCLATS DE MERINGUE

Ingédients (4 personnes):

- 250g de fraises
(*La Cirafine par exemple qui est une variété tardive*)
 - 200g de double crème (45%)
 - 100g de crème entière (35%)
 - 1/2 gousse de vanille
 - 80g de sucre
 - 1 citron vert
 - 2 meringues sèches
- Matériel:
- 1 poche à dresser
 - 8 petits cercles métalliques

Préparation:

Tailler 150g de fraises en petits dés. Ajouter 30g de sucre, 1/2 zeste de citron vert râpé et laisser macérer quelques minutes.

Pendant ce temps, réunir les crèmes et les grains de la gousse de vanille dans un saladier bien froid.

(*ASTUCE: pour monter facilement une crème fouettée, il est important que tous les éléments soient bien froids, y compris le récipient!*)

Fouetter vigoureusement à la main ou au fouet électrique. Le but est d'incorporer de l'air avec un mouvement tournant. Lorsque la crème prend de l'épaisseur, ajouter 50g de sucre et continuer à fouetter jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. Débarrasser dans la poche à dresser.

Garnir les cercles de crème fouettée à mi-hauteur. Avec une petite cuillère ou une spatule, ramener la crème sur les bords de façon à créer une petite cavité au centre. Y déposer une petite cuillère de fraises marinées. Refermer avec la crème et bien lisser puis mettre au frigo pendant une heure environ.

Au moment, chauffer très rapidement le pourtour du cercle avec la flamme d'un petit chalumeau (ou simplement d'un briquet). Démouler sur les assiettes, garnir de petits

quartiers de fraises et d'éclats de meringue. Terminer avec un zeste de citron vert râpé et ajouter éventuellement une quenelle de sorbet fraise.