

Verrine de fraises au basilic



8 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



0 minute



Facile

INGREDIENTS

500 gr de fraises
25 cl de crème liquide
75 gr de sucre
6 feuilles de basilic
Le jus de deux citrons
1 c à s d'huile d'olive

MATERIEL NECESSAIRE

8 verrines 1 chinois étamine 1 mixeur 1 siphon mousse

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Mixer 250 gr de fraises, le sucre, le jus d'un citron et l'huile d'olive.
- 2- Passer le tout au chinois étamine, mélanger à la crème puis verser le tout dans le siphon. Ajouter 1 cartouche de gaz et mettre au frais.
- 3- Couper le reste de fraises en morceaux, ciseler le basilic et mélanger au jus de citron restant.
- 4- Dans les verrines déposer une couche mousse, une couche de fraises au basilic et à nouveau une couche de mousse de fraise et finir par des fraises.

CONSEILS ET ASTUCES

Laisser le siphon 1 heure au froid.

Alice Délice

