

« Douceur de fraises et de mangues en cristalline »

pour 10 personnes

½ litre d'eau/50 g de jus de citron/25 g de jus d'orange/7 g de sucre allégé/7 grandes feuilles de gélatine/200 g de fraises/350 g de mangue/100 g de coulis de framboises

Chauffer l'eau, les jus de citron et d'orange et le sucre allégé. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide en la pressant bien. Répartir un fond de cette gelée dans les moules. Réserver au frais. Pendant ce temps, préparer les mangues et les fraises. Les couper en petits dés. Garder 1 ou 2 fraises. Les trancher finement. Lorsque la gelée commence à refroidir et avant d'être prise, déposer une tranche de fraise au fond de chaque moule. Ajouter quelques dés de mangue puis recouvrir de gelée à niveau des fruits. Laisser prendre au réfrigérateur puis déposer le reste des fruits en alternant fraises et mangues. Verser le reste de la gelée. Remettre au réfrigérateur environ 2 heures.

Démouler la cristalline en la trempant dans de l'eau chaude en passant la lame d'un petit couteau tout autour. La déposer au centre de l'assiette. Entourer d'un coulis de framboises et de quelques dés de mangue et tranches de fraises. Déguster bien frais.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Philippe Casteran

Hôtel de Lorraine

122, avenue du roi Stanislas

88140 Contrexéville

Tel: 03.29.08.04.24