



À feu doux

« Mousse au chocolat blanc, fraises poêlées au gingembre et basilic, vinaigre balsamique et glace gingembre »

pour 4 personnes

Mousse au chocolat blanc

115 g de lait/1,5 feuilles de gélatines/225 g de chocolat blanc/450 g de crème liquide entière

Faire tremper les feuilles de gélatine. Monter la crème à l'aide d'un batteur (pour la réussite de l'opération, veiller à ce que la crème et les ustensiles soient bien froids). Faire chauffer le lait. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc puis les feuilles de gélatine afin d'obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir puis ajouter à ce mélange la crème. Réserver au frais.

Glace gingembre

40 cl de lait/20 cl de crème/5 jaunes d'oeufs/140 g de sucre/40 g de gingembre frais

A réaliser comme une crème anglaise.

Fraises

1 barquette de fraise/1 botte de basilic/gingembre en poudre/sucre glace/5 cl de vinaigre balsamique/huile d'olive/beurre

Faire frire les feuilles de basilic, les poser délicatement sur du papier absorbant puis les saupoudrer de sucre glace. Ciseler le reste des feuilles. Laver les fraises et les couper en deux selon la grosseur. Poêler les fraises dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile d'olive et du beurre. Ajouter les feuilles de basilic ciselées et le gingembre puis réserver. Déglacer au vinaigre balsamique puis monter au beurre.

Dresser. Accompagner d'un vin blanc moelleux type Gewurztraminer. Bon appétit!

Recette proposée par :

Ludovic Léné

Le Clos Heurtebise

13, chemin des Capucins

88200 Remiremont

Tel: 03.29.62.08.04