GRATIN DE FRUITS ROUGES À LA MENTHE FRAICHE ET CHAMPAGNE



Ingrédients pour 6 Pers

• 2/3 jaunes d'œufs
• 50 gr de sucre Natsuc
• 3 cuillères à soupe de Champagne
• 150 de crème épaisse à 15% de MG
• 250gr + 250 gr de fraises
• 125 gr de framboise
• 250 gr de cerises
• 125 gr de groseille
• 125 de fraise des bois
• 5 feuilles de menthe
• 5 cl de vinaigre balsamique
• 25 gr de sucre Natsuc
• Confection du coulis
• Chauffer une casserole 1' et jeter 250gr de fraises préalablement lavées et équeutées.
• Dès que les sucs caramélisent, déglacer avec le vinaigre et laisser évaporer des 2/3.
• Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser frémir 3/4'.
• Mixer et filtrer l'ensemble rectifier la teneur en sucre. Réserver.
• Préparation des fruits rouges
• Dénoyauter les cerises et couper les en 2.
• Laver et équeuter les 250 gr de fraises restantes.
• Équeuter vos groseilles.
• Répartir harmonieusement les fruits rouges dans vos 6 assiettes creuses.
• Disposer au fond un peu de coulis dans chaque assiette.
• Montage du sabayon
• Dans une casserole à fond épais déposer 3 jaunes d'œufs et 3 cuil à soupe de Champagne.
• Fouetter énergiquement sur un feu doux de façon à cuire le sabayon à 85° et en même temps incorporer de l'air afin de le rendre onctueux.
• A la fin de cette opération délicate ajouter la crème épaisse et le sucre Natsuc, cuire de nouveaux à 85°.
• Ajouter à la fin la menthe finement ciselée.
• Finition
• Chauffer au maximum votre grille 10 ' avant.

Gratin de fruits rouges à la menthe fraiche et champagne

• Napper vos fruits rouges de sabayon.
• Passer vos assiettes sous le grill du four afin d'obtenir une belle coloration

Mon grain de sel

• Vous pouvez disposer des fraises coupées sur la crème citron (cela vous évitera de mettre de la meringue).
• Possibilité de faire une sauce mousseline pour accompagner ces tartelettes ou un coulis de fraise.

natsuc
SWEET by NATURE