BLANC MANGER DE FRAISES GARIGUETTE À LA VERVEINE CITRONNÉE



Ingrédients pour 6 Pers

• 400 gr de fraises Gariguette
• 200 gr de crème épaisse à 15% de MG
• 200 gr de fromage blanc à 20% de MG

• 4 blancs d'œuf
• 12 feuilles de verveine citronnée (2 sachets)
• 1 jus de citron
• 100 gr de sucre Natsuc
• 3 feuilles de gélatine alimentaire ou 8 gr d'agar agar

Pour le coulis

• 200 gr de fraises bien mûres
• 5 cl de vinaigre balsamique
• 30 gr de Natsuc

Montage du blanc manger

• Mélanger le fromage blanc et la crème épaisse dans un cul de poule
• Mettre à ramollir la gélatine dans de l'eau froide
• Faire infuser 4' les feuilles de verveine dans 6 cuil à s d'eau chaude+ le jus de citron
• Monter les blancs en neige et faire meringue à « l'Italienne » en ajoutant le sucre en pluie dans le batteur.
• Dissoudre dans l'infusion, la gélatine égouttée ou bien la poudre d'agar agar
• Incorporer la au mélange fromage blanc/crème fraiche.
• Ajouter à l'aide d'une Maryse la moitié de la meringue, incorporer délicatement et lorsque le mélange est homogène incorpore l'autre moitié.
• Prendre 6 verres hauts à Bodega et plaquer à l'intérieur de ceux-ci tout autour vos ½ fraises lavées (idem que si vous faisiez un Fraisier).
• Ajouter l'appareil à blanc manger à hauteur des fraises.
• Déposer au centre des verres un salpicon de fraise et recouvrir de 2 cm d'appareil de mieux.
• Réserver au frais minimum 2h

• Coulis acidulé de fraises

• Laver et couper en 4 les fraises restantes.
• Chauffer une casserole à sec et jeter vos fraises dedans.
• Laisser caraméliser les fraises et déglacer avec le vinaigre balsamique.
• Faire réduire le vinaigre des 2/3 et déglacer avec 1 dl d'eau froide.
• Faire frémir 5/6'. Filtrer et rectifier la teneur en sucre débarrassé au froid.

• Dressage

• Sortir vos verres et napper de coulis froid acidulé.

Décorer avec une feuille de verveine et d'1 fraise.