

Recette #3 - Juillet-août

**Soupe de fraise au vin blanc,
sablés à la confiture**





Ingrédients

Pour 4 personnes:

TOTAL:
14.60 CHF

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 400 g fraises | 30 g sirop d'agave |
| 250 g farine | 15 cl vin blanc liquoreux |
| 125 g beurre | 15 g sucre glace |
| 100 g sucre | 12 feuilles de menthe |
| 100 g confiture de fraise | 10 g gingembre |
| 100 g poudre d'amande | 1 œuf |



Pâte à sablés

Confectionner la pâte à sablés en pétrissant le beurre, la farine, la poudre d'amande, le sucre, l'œuf. Réserver 1h30 au frais.

Sirop

Réaliser le sirop en mélangeant le vin blanc, le sirop d'agave, le gingembre râpé, la moitié des feuilles de menthe ciselées. Laisser cuire 1 min frémisseante puis réserver pendant 20 min.



Montage

Couper les fraises en deux ou quatre dans vos récipients de présentation, verser le sirop encore tiède dessus et placer les coupes au froid pendant 1 heure.

Abaïsser la pâte à 3mm, détailler des ronds, enlever un petit rond central un biscuit sur deux. Cuire à 175 degrés pendant 15 à 20 min.

Pour finir, les garnir avec la confiture et le sucre glace en guise de décoration.

Finir le dressage avec une ou deux fraises entières ainsi que le reste des feuilles de menthe. Dresser les biscuits à part.



Par Julien Duclos,
Chef de cuisine du Corbusier