



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

DESSERT

Délice aux fraises



Durée total réalisation : 1 h 35 mn

- Temps préparation : 25 mn
- Temps repos : 60 mn
- Temps cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 10 Verrines de 8 cl) :

- 500 g de fraises
- 5 c à s de sirop d'agave
- 25 cl de lait de riz
- 2 g d'agar agar

Préparation de la recette :

Étape 1

Nettoyer et équeuter les fraises.

Étape 2

Réserver quelques jolies fraises pour la décoration.

Étape 3

Couper les fraises en petits morceaux et les mettre dans le bol mixeur, verser le sirop d'agave sur les fruits.

Étape 4

Chauffer le lait, insérer l'agar agar et porter à frémissement pendant 3 minutes tout en remuant.

Étape 5

Verser cette préparation sur les fruits.

Étape 6

Mixer pour obtenir un mélange onctueux.

Étape 7

Verser la préparation dans des verrines.

Étape 8

Mettre au réfrigérateur.

Étape 9

Au bout de 15 mn décorer avec les fruits réservés à cet effet.

Étape 10

Laisser au réfrigérateur 1H minimum avant dégustation.