INTERMÉDIAIRE-POUR 4 PERS.

Fraisier basilic

PRÉP : 2H- CUISSON : 20 MIN

Sphère inspiration fraise

60 g Inspiration fraise de Valrhona- 0.6 g de beurre de cacao mycryo

Crumble amande

35 g de farine- 30 g de sucre- 15 g de poudre d'amande- 25 g de beurre

Crème pâtissière basilic

50 g de beurre- 5 feuilles de basilic- 2 œufs-25 g de poudre à crème- 65 g de sucre- 250 g de lait

Confit de fraise

2 g de pectine NH 325- 20 g de sucre- 100 g de fraises

Dressage

30 g de fraises

1) Sphère inspiration fraise

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Réservez jusqu'à ce que la température soit à 30 °C.
Ajoutez le beurre mycryo, mélangé.
Gonflez les ballons de la taille des sphères désirées.
Trempez-les dans le chocolat pour recouvrir la moitié du ballon.
Réservez jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

2) Crumble amande

Mélangez tous les ingrédients ensemble de sorte à faire un sablage.
Sur un papier sulfurisé, déposez des petits morceaux et faire cuire jusqu'à une légère coloration brune dans un four préchauffé à 180 °C (env. 20 min).

3) Crème pâtissière au basilic

Faire chauffer le lait et y faire infuser le basilic pendant 10 min par tranche de 5 min*.
Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre à crème, les œufs.
Enlevez le basilic du lait et mettre à ébullition, versez en trois fois sur le mélange précédent sans cesser de fouetter.
Remettre sur feu doux et mélangez jusqu'à épaississement de la crème.
Filmez au contact et réservez au frais.

4) Confit de fraise

Faire chauffer les fraises dans une casserole.
Mélangez la pectine et le sucre que vous ajoutez aux fraises fondues.
Portez à ébullition 1 min et mettre au frais.

5) Dressage

Faites chauffer une casserole.
Éclatez les ballons et égalisez les bords de la sphère sur l'envers de la casserole chaude.
Faites chauffer votre douille sur la casserole et réalisez des trous sur la sphère.
Sur une assiette, pochez un cercle de crème pâtissière. Au centre, pochez du confit, déposez du crumble et des fraises découpées.
Recouvrez-le tout d'une sphère inspiration fraise. Déposez un bouquet de basilic.