

Gros lait / fraises / glace au poivre de Kampot



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes (120 minutes avec le temps de repos)

Ingrédients :

- 150 g. de gros lait
- 80 g. de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 20 cl. de crème montée
- 16 fraises

Sauce basilic

- 200 g. de nappage neutre
- 12,5 cl. d'eau
- 4 g. d'acide ascorbique
- 20 g. de feuilles de basilic

Gelée de rhubarbe

- 200 g. de pulpe de rhubarbe
- 50 g. de sucre
- 3 feuilles de gélatine

Glace au poivre de Kampot

- 50 cl. de lait
- 4 jaunes d'oeuf
- 17 g. de poivre de Kampot
- 100 g. de sucre

Préparation :

Gros lait : Mélanger le gros lait avec le sucre. Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau, les essorer et les ajouter à ce mélange. Incorporer la crème montée. Couper les fraises en quatre.

Sauce basilic : Réaliser la sauce basilic en mixant tous les ingrédients dans un blender.

Gelée de rhubarbe : Faire bouillir la pulpe de rhubarbe et le sucre. Y ajouter les feuilles de gélatine (trempées et essorées). Laisser prendre au froid. Découper des petits cubes.

Glace au poivre de Kampot : Faire bouillir le lait. Mélanger le sucre et les jaunes d'oeuf. Y ajouter le lait. Faire cuire le tout jusqu'à obtention d'une consistance nappante. Mettre en sorbetière.

Faire des petites billes à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes.

Dressage : Dessiner une goutte avec le gros lait. Disposer les fraises en quinconce, les dés de gelée de rhubarbe et les billes de glace au poivre de Kampot. Déposer quelques gouttes de sauce basilic. Décor au choix.