

Méli mélo de fraises



Ingrédients

4 yaourts
500g de fraises, un petit ½ jus de citron et 70g de sucre
15 cl de crème fraîche liquide bien froide et 50g de sucre glace
8 Génoises individuelle
4 tige de feuilles de menthe en déco

Préparation

La veille préparer les génoises, les yaourts et le sirop de sucre

Génoise :

Ingrédients

125g de sucre
125g de farine
4 œufs

Préparation

Préchauffez le four à 180°

Préparez tous vos ingrédients, et vos moules beurrés s'ils ne sont pas en silicone

Mélangez la levure et la farine

Séparez les blancs des jaunes d'œufs, et montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

Ajoutez le sucre et mélangez

Baissez la vitesse du robot ajoutez en une seule fois les jaunes, puis la farine/levure en pluie

Arrêtez dès que le mélange est fait pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber

Versez dans le ou les moules, et enfournez immédiatement de 15 à 20 minutes suivant les moules.

Yaourts :

Faire égoutter sur une toile à beurre ou compresse ou mousseline dans une passoire au-dessus d'un récipient assez haut les 4 yaourts, mettre au réfrigérateur

Préparer un sirop de sucre : avec 200g d'eau et 200g de sucre, faire chauffer jusqu'à dissolution du sucre. (Vous pouvez en faire plus pour préparer par la suite un sorbet, le sirop de sucre se conserve 3 semaines au réfrigérateur.

Le jour même, une heure avant de passer à table.

Laver et équeuter les fraises, réserver la moitié

Les mettre au blender avec le jus de citron et le sucre, mixé, mettre au frais dans une boîte fermée.

Monter une chantilly bien ferme avec le sucre glace

Mélanger yaourts et chantilly

Préparer de grands verres ou coupes étroites et hautes

Imbibées les génoises de sirop de sucre.

Dresser les verrines : 1 génoise recouverte de coulis de fraise, fraises coupées, yaourt et chantilly, coulis de fraise, fraises coupées, en dernier 1 génoise recouverte de coulis de fraise.

Les mettre au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire

Au moment de servir, planter une tige de feuille de menthe au milieu de la génoise du dessus.