

Max & VÉNUS

Fraises et son coulis de basilic, glace aux olives

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le « crumble » aux olives

- 200 gr d'olives noires dénoyautées saumurées
- 200 gr de sucre

Pour la glace

- 5 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre
- 50 cl de lait chaud
- 10 cl de crème fraîche

Pour le sirop de sucre

- 100 gr d'eau
 - 100 gr de sucre
 - 5 feuilles de basilic
 - 1 demi citron
-
- 500 gr de fraises

La préparation

Pour le crumble d'olives

1. Préchauffez le four à 100° ;
2. Mélangez les olives et le sucre et mixez le tout grossièrement. Disposez ce mélange sur une plaque et enfournez à 100° pendant environ une heure et demi. Les olives doivent être bien sèches.

Pour la glace

1. Battez les jaunes d'œufs en les faisant mousser et ajoutez le sucre pour faire un ruban (les jaunes doivent blanchir);
2. Faites chauffer le lait et lorsque le lait est bien chaud, ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez et faites cuire à la nappe. Stoppez la cuisson en ajoutant la crème et réservez au frais avant de la mettre en sorbetière.
3. Ajoutez ensuite le crumble d'olives refroidi.

Pour le coulis de basilic

1. Préparez un sirop de sucre en mélangeant l'eau et le sucre et que vous portez à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Retirez du feu et laissez refroidir ;
2. Ajoutez les feuilles de basilic et le jus d'un demi citron. Mixez le tout et passez au chinois ;

Le dressage

Coupez les fraises en carpaccio et dressez-les en forme de disque. Versez du coulis de basilic tout autour, quelques fraises entières et terminez par une grosse quenelle de glace au centre.

Bonne dégustation