

# Les bricelets fourrés aux fraises et crème double



**Pour 4**

**Préparation : 100 min**

**Cuisson : 8 min**

## **Ingrédients**

Bricelets :

100g sucre semoule

100g sucre brun

75 g farine

100g jus d'orange

100g beurre fondu tiède

Coulis de fraises :

50g sucre

200g fraise

Mousse aux fraises :

200g Crème double 45%

50 g coulis de fraises

4cl liqueur de fraises

Sorbet fraise :

500g fraises

80-100g sucre

½ jus de citron

Garniture :

4 belles fraises coupées en deux

4 pluches de menthe

Yogourt nature

4 boules de sorbet fraises

## **Préparation**

Recette du Chef Alain Baechler, Restaurant des Trois Tours à Bourguillon/Fribourg

Bricelets

- Mélanger les sucres avec la farine
- Mélanger le jus d'orange et le beurre puis incorporer à la première masse.
- Laisser reposer 1heure au frigo.
- Avec une spatule faire des rectangles fins de 6x14 cm et les cuire au four à 170°C, environ

- Sortir et rouler encore chaud pour obtenir des bricelets
- Il en faut 12 pièces

#### Coulis de fraise et Mousse aux fraises

- Mixer et faire réduire de moitié, puis refroidir
- Battre la crème double pour obtenir une consistance bien ferme. Rajouter le coulis et la liqueur de fraises petit à petit. Mettre dans une poche à douille unie fine.

#### Sorbet fraise

- Mixer le tout
- Mettre dans une sorbetière, turbiner
- Conserver au congélateur

#### Ajouter la garniture

#### Finition

Farcir les bricelets roulés avec la mousse de fraises et les disposer sur les assiettes. Garnir et décorer selon votre créativité et votre plaisir.

Si l'on n'a pas le temps de faire son propre sorbet ou rouler ses propres bricelets, on peut sans autre le faire avec des produits déjà faits !