

Les bricelets fourrés aux fraises et double crème et sorbet



Pour 4 personnes

Préparation : 100 min

Cuisson : 8 min

Ingrédients

Bricelets

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre brun
- 75 g de farine
- 100 g de jus d'orange
- 100 g de beurre fondu tiède

Coulis de fraises

- 50 g de sucre
- 200 g de fraises

Mousse aux fraises

- 200 g de double crème
- 50 g de coulis de fraises
- 4 cl de liqueur de fraises

Sorbet fraise

- 500 g de fraises
- 80 à 100 g de sucre
- ½ jus de citron

Garniture

- 4 belles fraises coupées en deux
- 4 pluches de menthe
- yogourt nature
- 4 boules de sorbet fraises

Préparation

Bricelets

Mélanger les sucres avec la farine.

Mélanger le jus d'orange et le beurre puis incorporer à la première masse.

Laisser reposer 1 heure au frigo.

Avec une spatule faire des rectangles fins de 6x14 cm et les cuire au four environ 7 à 8 min à 170° C.

Sortir et rouler encore chaud pour obtenir des bricelets. En faire 12 pièces.

Coulis de fraises

Mixer le tout et faire réduire de moitié, puis refroidir.

Mousse aux fraises

Battre la double crème 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 et mettre dans une sorbetière, turbiner. Conserver au congélateur.

Dressage

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

Conseils !

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

Recette d'Alain Bächler

Ancien Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon