

Trilogy de fraise

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
1	2 heures	2 heures		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef

/ Liste d'ingrédients



Danoise fraise style cheesecake
PAC 52884
Quantité : 4

1 ½ cup. Fraises fraîches

¾ tbsp. Sucre en poudre

1 tbsp. Jus de citron

3 Feuilles de menthe fraîches

Quelques fraises et feuilles de menthe fraîches pour la décoration.



BRIDOR

/ Préparation

STEP 1

Consommé:

Couper 1 Cup de fraises et les feuilles de menthe. Les mélanger dans un bol avec le jus de citron et le sucre.

Couvrir avec du film plastique et mettre sur une casserole au bain-marie pendant 2 heures.

Enfin, égouter le jus et le mettre au réfrigérateur.

STEP 2

Carpaccio:

Écraser le reste des fraises entre 2 feuilles de film plastique.

Déposer à plat dans une assiette et placer au congélateur.

STEP 3

Laisser la danoises à température pièce pendant 30 min et préchauffer le four à 350°F.

STEP 4

Couper la danoise en deux et les cuire pendant 18-22min.

STEP 5

Placer les morceaux de danoise sur le carpaccio. Verser le consommé autour et décorer avec des fraises et de la menthe fraîche.