

Cornet de chantilly à la rose et aux fraises et son coulis

Les ingrédients pour 4 cornets :

5 cl de jus de fraise
100 g de sucre semoule
30 g de farine (j'ai rajouté 1 c à s rase de farine)
60 g de beurre

Les ingrédients pour la chantilly à la rose :

30 cl de crème liquide entière
6 cl de sirop de rose

Pour l'ensemble de la recette (jus, coulis et garniture)

600 g de fraises environ
1 peu de jus de citron
1 peu de sucre

Fabrication des cornets :

Il faut avant tout se fabriquer un forme pour les cornets. J'ai utilisé une fiche bristol 21-29 que j'ai roulé pour avoir la forme du cornet, fixé avec du scotch et recouvert de papier alu pour pouvoir réutiliser les cornets par la suite, il n'y aura qu'à changer l'alu.

Faire le jus de fraise en mixant quelques fraises et en passant ce coulis à travers une passoire fine.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Faire fondre le beurre. Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, puis ajouter le jus de fraise et enfin le beurre fondu.

Déposer des petits tas sur une plaque en silicone ou antiadhérente, étaler avec le dos d'une cuillère humide et mettre au four quelques minutes. Il faut surveiller et dès que toute la tuile est cuite(attention qu'elle garde sa couleur rose) retirer la plaque du four et laisser refroidir quelques instants.

Quand la tuile est encore chaude mais non brûlante la mouler sur le cône.

Le plus compliqué est fait.

La chantilly :

Monter la crème bien froide en chantilly et ajouter peu à peu le sirop de rose en continuant à fouetter. Réserver au frais.

Si vous avez un siphon vous pouvez le faire avec mais la chantilly faite au siphon retombe assez vite.

Le coulis :

Mixer quelques fraises, ajouter un peu de jus de citron et du sucre suivant votre goût. Je vous conseille quand même de ne pas trop sucrer pour garder une petite acidité qui contrastera avec la douceur de la chantilly à la rose.

Il ne reste plus qu'à dresser les assiettes, il faut le faire au dernier moment pour que les cornets gardent leur croustillant.

Mettre quelques fraises dans les cornets et la chantilly par dessus avec le siphon ou une poche à douille cannelée. Décorer de quelques fraises et d'un peu de coulis. J'ai rajouté quelques feuilles de menthe pour la déco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>