

## Fées Mains by Marjorie



Fées Mains by Marjorie

### Écrasé de fraises et sa crème au basilic :

Les ingrédients pour 6 personnes : 25cl de lait – 25cl de crème liquide – 2 feuilles de gélatine – ½ bouquet de basilic – 6 jaunes d'œufs – 175g de sucre en poudre – 500g de fraises – ½ citron

#### Crème au basilic à préparer la veille :

Dans une casserole, verser le lait et la crème liquide et porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter les feuilles de basilic lavées et séchées (en garder quelques-unes pour la décoration).

Mélanger et laisser infuser environ 30mn. Filtrer la crème pour ôter les feuilles de basilic.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec 125g de sucre (les faire blanchir). Puis, tout en continuant à mélanger, ajouter progressivement la crème de basilic.

Faire tremper les 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Pendant ce temps, verser la préparation dans la casserole et faire cuire à feu doux sans cesser de remuer au fouet comme une crème anglaise jusqu'à épaississement. La crème doit napper la cuillère.

Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger.

Répartir la crème de basilic dans 6 verrines et réserver au réfrigérateur 24h pour qu'elle prenne.

#### Le lendemain,

Réserver 6 fraises et écraser les autres fraises à la fourchette avec 50g de sucre et le jus d'un demi citron.

Répartir l'écrasé de fraises sur la crème au basilic de chaque verrine et les décorer avec les fraises réservées et quelques feuilles de basilic.

Fées Mains by Marjorie

<http://creationsdemarjo.canalblog.com>