

## GELEE DE FRAISE A LA MENTHE, FROMAGE BLANC AU CITRON VERT ET SORBET VANILLE

**Ingrédients :** (4 pers.)

**gelée de fraise**

150g de fraises  
12g de sirop de fraise  
2 feuilles de gélatine  
feuilles de menthe

**la brunoise de fraise**

120g de fraises  
1cs de sirop de sureau

**sorbet vanille**

350g d'eau  
200g de sucre  
2 yaourts nature  
1 gousse de vanille

**Déco**

**shortbread**

40g beurre demi-sel  
9g de cassonade  
27g de farine  
½ cuillerée à café de levure  
chimique (1g)  
5g de maïzena

**filaments de sucre**

4cs fromage blanc  
4cc de sirop de sureau  
zeste d'1 citron vert



### PREPARATION

**Sorbet vanille :** (A préparer la veille ou le matin)

Faire bouillir l'eau et le sucre

Verser sur les 2 yaourts avec la gousse de vanille préalablement ouverte et grattée.

Laisser infuser 12 heures

Passer au chinois et turbiner env ½ h., mettre au congélateur.

**Gelée de fraises :**

Ramolir la gélatine dans l'eau froide. La faire fondre dans le sirop chaud.

Verser sur les fraises et la menthe en mixant. Couler dans des moules et mettre au frais.

Couper les 50g de fraises en brunoise, assaisonner. Mélanger le fromage blanc, le zeste de citron et le sirop.

**Shortbread :**

mélanger tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte très friable.

Étaler sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 150°C pendant 15 à 20 min. environ.

**Filaments de sucre :**

Faire fondre le sucre sur feu doux, remplir une cuillère et laisser couler le caramel sur du papier sulfurisé dans un mouvement de va-et-vient. Laisser refroidir.

**Dressage :**

Déposer au fond d'un verre 1cs du mélange fromage blanc, zeste de citron et sirop et mettre la brunoise de fraises au dessus.

Démouler la gelée de fraise. Déposer un peu de shortbread et poser une boule de sorbet dessus.

Selon son inspiration, décorer avec les filaments de sucre et le shortbread.