

BAVAROIS LEGER DE FRAISES TAGADA - SOUPE DE FRUITS ROUGES A LA VERVEINE



Ingrédients : (pour 6 personnes)

100 gr de fraises tagada (bonbons)
1 dl de crème 25 %
1 dl de crème à café

500 gr de petits fruits mélangés (framboises, mûres, raisinets...)
2 tiges de verveine citronnelle ou verveine séchée
3 dl d'eau
90 gr de sucre
sucre

Préparation :

Faites fondre les fraises tagada dans une casserole avec la crème 25 %. Retirer du feu et ajouter la crème à café. Laisser refroidir puis verser dans l'émulsionneur. Mettre une cartouche de gaz et laisser au frais 30 minutes.

Répartir au fond de 6 grosses verrines et les laisser au frais.

Fruits : mettre 3 dl d'eau à bouillir avec 90 gr de sucre et les feuilles de verveine. Laisser cuire quelques minutes puis verser sur les fruits rouge. Mettre en attente au frais.

Finitions :

Répartir les fruits sur le bavarois fraises tagada et accompagner d'une arlette caramélisée.

Selon goût, servir avec de la crème de gruyère ou une quenelle de sorbet de son choix.