

Et si on dégustait une ...

Île flottante sur coulis de fraise au sirop de basilic

Par Audrey Bureau, chef à domicile
www.montablierchezvous.fr

Pour 6 personnes environ :

1 barquette de 500g de fraises
1 filet de jus de citron
10 cuillères à soupe de sirop de basilic frais d'Eloïde
2 blancs d'oeuf
20g de sucre en poudre
Réduction de vinaigre balsamique
1 pincée de sel

Lavez et coupez les fraises en morceaux ; les arroser avec le filet de jus de citron et le sirop de basilic frais. Les laisser mariner 2h au frais.

Battre les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporez 20g de sucre et battre les oeufs très ferme. Mettre les blancs dans un saladier allant au four micro-ondes et faire cuire 1 minute à 350W.

Mixer les fraises, les passer au chinois pour enlever les graines.

Dresser dans des verres, déposer dessus un nuage de blanc d'oeuf. Arroser d'un filet de sirop de basilic frais sur le coulis de fraise et de réduction de vinaigre balsamique sur le nuage de blanc d'oeuf.

Déguster frais

Le conseil d'Audrey : ne pas oublier la feuille de basilic en déco !

