

Et si on dégustait un ...

Entremet au Basilic

Par Gilles Carmignani,
chef du restaurant La Table de l'Olivier



Ingrédients :

- 150gr de sirop de Basilic
- 3 jus de citron
- 2 Feuilles de gélatine
- 350 G de crème fraîche entière
- Quelques feuilles de Basilic

Faites chauffer le sirop basilic.

Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide. Ajoutez le jus de citron et les feuilles de basilic hachées.

Laissez refroidir et incorporez la crème fouettée.

Mettez dans les moules et réservez au frigo.

Servez frais après avoir maintenu le tout 4 heures au réfrigérateur.