

iza Guyot, maître restaurateur,

Chef du Comptoir de Pagny à Pagny-le-Château

Petits pots de crème aux fraises Tagada et brunoise de fraise gariguette !

INGREDIENTS

- 🍷 1 l de crème fleurette
- 🍷 4 g de poudre agar-agar
- 🍷 20 fraises Tagada
- 🍷 200 g de fraises
- 🍷 3 cuillères à soupe de sucre de canne

DEROULE DE LA RECETTE

Rincer les fraises, les équeuter et les détailler en petits morceaux (en brunoise). Puis les conserver au frais en les protégeant avec un film alimentaire.

Dans une casserole, verser la crème fleurette et l'amener à ébullition.

Ajouter les fraises Tagada et laisser bien fondre le tout.

Puis retirer la casserole du feu. Remuer la préparation et la mixer.

Une fois la préparation mixée, épurer celle-ci à l'aide d'une étamine et laissez refroidir.

Ajouter les 4 g de poudre agar-agar et remuer le tout.

Ajouter la brunoise de fraise.

Verser la préparation dans des verrines ou des pots de yaourt en verre. Ce qui correspond à 6 ou 7 verrines.

L'astuce du chef : pour parfaire le tout, ajouter une fraise Tagada et la moitié d'une fraise !