

Chantilly aux herbes fraîches et jus de fraises



Recette de Patrice Demers

Ingrédients

Chantilly aux herbes fraîches

250 g (1 tasse) de crème 35% à fouetter

Une bonne pincée de sel

60 ml (¼ tasse) d'herbes fraîches hachées grossièrement (estragon, menthe, mélisse, verveine, basilic, coriandre...)

60 g de pastilles de chocolat blanc

Jus de fraises

250 g (2 tasses) de fraises équeutées

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

Jus de citron au goût

Pour le montage

2 tasses de fraises équeutées

Herbes fraîches

Huile d'olive au goût

Préparation

1. Dans une casserole, porter la crème et le sel à ébullition.
2. Ajouter les herbes, couvrir et laisser infuser 5 minutes.
3. Déposer les pastilles de chocolat dans un petit bol.
4. Passer l'infusion d'herbes au tamis en prenant soin de bien presser.
5. Verser juste assez de crème infusée sur le chocolat pour le couvrir et laisser reposer 1 minute.
6. À l'aide d'un fouet, bien émulsionner la crème et le chocolat.
7. Ajouter en deux fois le reste de la crème en prenant soin de bien mélanger au fouet entre chaque ajout.
8. Couvrir la crème chocolatée de pellicule plastique directement en contact avec la surface pour éviter la condensation.
9. Laisser reposer au réfrigérateur au moins 10 heures.
10. Pour préparer le jus de fraises, mélanger les fraises et le sucre dans un bol. Couvrir hermétiquement d'une pellicule plastique et déposer le bol sur une casserole d'eau frémissante. Cuire les fraises au bain-marie environ 1h30. Retirer la pellicule plastique et filtrer délicatement le jus de fraises à l'aide d'un tamis fin en prenant soin de ne pas presser les fruits.
11. Laisser refroidir complètement le jus puis ajouter un peu de jus de citron pour trouver un équilibre intéressant entre le sucre et la fraîcheur acidulée.
12. Au montage, répartir les 2 tasses de fraises restantes dans 2 ou 4 bols.
13. Arroser les fraises de quelques cuillères de jus de fraises et d'un peu d'huile d'olive.
14. Fouetter la chantilly jusqu'à l'obtention de pics mous.
15. Garnir chaque bol de fraises de chantilly.
16. Ajouter quelques feuilles d'herbes pour terminer

Lien vers la recette:

<https://cariboumag.com/2021/07/2-recettes-pour-cuisiner-la-fraise-comme-un-grand-pâtissier/>