



Crumble aux fraises marinées à la menthe, nuage à l'amande

Préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes :

Le crumble

- 40 g de beurre demi-sel mou
- 40 g de sucre
- 40 g de farine
- 40 g de poudre d'amande

Les fraises marinées à la menthe :

- 400 g de fraises coupées en dés
- 25 g de sucre
- une dizaine de feuilles de menthe ciselées

Le coulis de fraises :

- 100 g de fraises
- 10 g de sucre

La crème à l'amande :

- 200 g de mascarpone
- 80 ml de crème liquide bien froide
- une cuillère à soupe de sucre
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère (1/4 de cuillère à café)

Le crumble :

Mélanger tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une boule. Etaler sur du papier sulfurisé comme une pâte à tarte.

Enfourner pour 12 minutes dans un four préchauffé à 180°. Laisser refroidir dans le four éteint, porte entrouverte pendant environ 30 minutes. Réserver. Quand le sablé est bien froid, émietter avec les doigts. Réserver.

Le coulis de fraises :

Laver et équeuter les fraises. Mixer avec le sucre. Réserver au réfrigérateur.

La crème à l'amande :

Monter la crème liquide en chantilly. Ajouter le sucre. Fouetter à nouveau quelques secondes afin d'obtenir un mélange bien ferme.

Détendre le mascarpone avec l'extrait d'amande amère. Ajouter délicatement la crème chantilly. Réserver au réfrigérateur.

Les fraises marinées à la menthe :

Rincer et équeuter les fraises. Les couper en dés et les mettre dans un saladier. Saupoudrer de sucre. Ajouter la menthe ciselée et mélanger délicatement. Laisser mariner au frais environ 20 minutes.

Le montage :

Déposer un cercle de présentation sur chaque assiette. Y répartir les fraises marinées. Saupoudrer de crumble. Ôter le cercle.

Former deux quenelles de crème à l'amande et les déposer sur chaque assiette.

Répartir le coulis de fraises.

Déguster sans attendre.