

TUILE AUX FRAISES ET SON COULIS AU VIN ROUGE

(Recette de Michel BRAS)

Ingrédients pour 8 personnes :

800 g de fraises "Mara des bois[®]" ou similaires
1 cuillère à soupe de sucre semoule
200 g de crème fleurette entière
1 cuillère à soupe de sucre glace

Pour le coulis au vin rouge :

15 cl de vin rouge corsé
100 g de sucre en poudre
500 g de fraises

Matériels :

8 assiettes plates de 20 cm de Ø
1 casserole
1 fourchette
1 grand bol
1 mixeur avec bol
1 saladier
1 fouet inox
1 passoire

Faire 24 tuiles suivant la recette des Tuiles croustillantes. Les garder en attente dans une boîte hermétique en fer. Ces tuiles peuvent être préparées plusieurs jours à l'avance.

Mettre les 8 assiettes au froid.

Commencer par la préparation du coulis au vin rouge. Faire bouillir le vin rouge et le faire flamber. Incorporer les 100 g de sucre semoule et faire réduire cette préparation de moitié. Laisser refroidir. Dans le bol du mixeur mettre les 500 g de fraises lavées puis équeutées avec le vin rouge sucré réduit. Mixer bien le tout pendant une minute. Filtrer le tout et réserver au froid.

Équeuter les 800 g de fraises restantes en veillant à en garder 8 non équeutées pour le décor. Dans le grand bol, mettre la cuillère de sucre semoule et les fraises équeutées. Écraser le tout avec la fourchette. Mettre cet écrasé de fraises dans une passoire et recueillir le jus que vous incorporerez dans le coulis. Réserver trois bonnes cuillères à soupe de crème fleurette et monter le reste en Chantilly en incorporant à mi-parcours le sucre glace. Mettre cette Chantilly dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 10 mm.

Dans chacune des 8 assiettes plates verser une cuillère à soupe de coulis de vin rouge sucré et bien le répartir. Au centre, mettre la valeur d'une cuillère à café de Chantilly et poser dessus une première tuile. Napper cette tuile d'une fine couche de Chantilly puis d'écrasé de fraises. Recouvrir d'une tuile. Renouveler cette opération encore une fois. Disposer sur cette dernière tuile une fraise coupée en 2 et à l'aide d'une petite cuillère ou d'un piston à décor, faire un cercle de crème fleurette.

Servir dès que possible.