

Déclinaison de fraises pour la fête des mamans



Tartare de fraises

- 300 gr de fraises
- ½ Bouquet de basilic ou de menthe
- 3 Cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 Citron vert (facultatif)

Couper les fraises en petits dés et ciseler les feuilles de basilic ou de menthe. Faire mariner avec le jus de citron et le sucre une bonne heure au frigo.



Fraises d'amour

- 12 grosses fraises
- 200 g de sucre cristal
- ½ citron jaune
- Feuilles de menthe
- Colorant alimentaire rouge et bâtonnet de bois

Rincer et essuyer les fraises. Piquer chacune sur un bâtonnet en bois du côté du pédoncule. Réserver-les à température ambiante.

Dans une casserole, faire cuire le sucre cristal avec 3 cuil. à soupe d'eau et 3 gouttes de jus de citron. Dès que le sirop obtenu blondit sur les bords, retirer du feu et stoppez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans un bain d'eau froide (par exemple une casserole plus grande). Teinter ce sirop de 4 gouttes de colorant alimentaire rouge.

Plonger-y les fraises une à une. Réchauffer au besoin le caramel pour qu'il reste liquide et vous permettre d'enrober toutes les fraises. Déposer-les au fur et à mesure sur un plat recouvert de papier cuisson. Laisser durcir avant de les décoller. Utiliser les feuilles la menthe pour les feuilles.



Sirop de fraises

- 1 kg de fraises
- 400 gr de sucre
- 1 litre d'eau

Laver et équeuter les fraises. Les couper en morceaux. Les mettre dans une grande casserole avec le sucre et l'eau et porter à ébullition durant 5 minutes.

Laisser refroidir et mettre au frais durant environ 24h.

Le lendemain, filtrer le sirop (afin de retirer les fruits et impuretés) et porter le liquide à ébullition durant quelques minutes. Une fois que le mélange est devenu sirupeux, couper le feu et mettre en bouteille. Veillez à ébouillanter et laisser sécher la bouteille avant de mettre le sirop en bouteille.

