

Autres desserts aux fruits

Fraise, sorbet fromage blanc et sablé pistache



4h55

35 min

4h20

0

520

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation des fraises

- 1 Laver les fraises sans les équeuter, les égoutter à l'aide d'une passoire. Les sécher à l'aide de papier absorbant, ôter leur queue à l'aide d'un couteau d'office puis les réserver dans un bol.
- 2 Les mettre dans un cul de poule au dessus d'une casserole remplie d'eau, ajouter le sucre et la verveine.
- 3 Cuire au bain marie pendant 2h.
- 4 Une fois cuit, passer le jus de fraise au chinois placé au dessus d'un saladier. Recouvrir de film alimentaire puis réserver au frais.

Étape 2

Préparation du sorbet

- 1 Mélanger l'eau, le glucose et le sucre dans une casserole. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois puis chauffer à 84°C.
- 2 Pour cela, se munir d'un thermomètre de cuisine.
- 3 Laisser refroidir afin d'obtenir un mélange à 4°C.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le jus
de fraises

500 g **Fraise**
50 g **Sucre semoule**
1 **Verveine**

Ingrédients pour le
sorbet au fromage blanc

700 ml **Eau**
90 g **Glucose**
400 g **Sucre semoule**
70 ml **Jus de citron**
500 g **Fromage blanc**

Ingrédients pour la
meringue

160 g **Blanc(s) d'oeuf**
250 g **Sucre glace**
1 **Jus de citron**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le

- 4 Ajouter le jus de citron puis le fromage blanc, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 5 Fouetter délicatement en veillant à ne pas introduire trop d'air.
- 6 Verser le mélange dans une sorbetière, turbiner selon le temps indiqué sur le mode d'emploi.

Étape 3

Préparation et cuisson de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 80°C (Th.3).
- 2 Verser les blancs d'œuf et le sucre glace en pluie dans le bol d'un mixeur, mélanger.
- 3 Ajouter le sel, le jus de citron, puis mélanger de nouveau.
- 4 Mettre l'appareil dans une poche à douille munie d'une douille unie, former de petits cercles sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Enfourner pendant 2h avec la porte du four légèrement entre-ouverte.

sablé à la pistache

200 g **Pistaches**
 120 g **Beurre**
 80 g **Sucre semoule**
 1 **Gousse(s) de vanille**
 4 g **Sel**
 110 g **Farine**

Ingrédients pour le dressage

500 g **Fraise**

Étape 4

Réalisation du sablé pistache

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6).
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux à l'aide d'un couteau d'office puis récupérer ses graines.
- 3 Verser le beurre pommade, le sucre et la vanille dans un saladier, blanchir le mélange à l'aide d'un fouet.
- 4 Sortir le beurre du réfrigérateur 30 minutes avant utilisation.
- 5 Ecraser les pistaches avec le plat de la lame d'un couteau de cuisine puis les concasser. Les incorporer au beurre blanchi.
- 6 Ajouter le sel puis la farine tamisée. Mélanger puis former une boule de pâte.
- 7 Filmer au contact avec du film alimentaire, réserver au frais pendant 2h.
- 8 Etaler ensuite la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail légèrement fariné. Enfourner pendant 10 minutes.
- 9 Laisser refroidir le sablé pendant 2 minutes. Le casser en morceaux puis le réduire en poudre à l'aide d'un mixeur.

Étape 5

Dressage

- 1 Laver puis couper les fraises en deux à l'aide d'un couteau d'office, les disposer sur une assiette. Verser le jus de fraise.
- 2 Disposer une quenelle de sorbet au fromage blanc et les meringues sur le dessus.
- 3 Parsemer de sablé pistache, déguster aussitôt.