



Fraisier et gratin de framboises

Fraisier (pour 4 personnes)

- 250 g de fraises
- 1 paquet de biscuits roses de Reims (275g)
- 250 g de mascarpone
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 cuillères à soupe de sirop de canne
- 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- 2 brins de menthe

1/ Mélangez le sirop et le rhum. Tapissez un plat de film.

2/ Fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez le mascarpone.

3/ Passez les fraises sous l'eau froide, égouttez-les, équeutez-les et coupez-les en deux.

4/ Trempez les biscuits 1 seconde dans le sirop au rhum, disposez une première couche dans le fond du plat, étalez une couche de crème, une couche de fraises en mettant le côté coupé à plat sur la crème, encore une couche de crème et terminez par une couche de biscuits trempés de la même façon dans le sirop.

5/ Rabattez le film sur les biscuits, appuyez légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème et mettez au frais 4 heures avant de servir.



Gratin de framboises (pour 4 personnes)

- 400 g de framboises
- 2 blancs d'œufs
- 5 jaunes d'œufs
- 50 g d'amandes effilées
- 2 dl de Muscat de Rivesaltes
- 150 g de sucre glace
- 80 g de sucre en poudre

- 1/ Dans une casserole faites un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre en poudre
- 2/ Continuez à fouetter en incorporant peu à peu le muscat jusqu'à ce que la préparation devienne totalement mousseuse. Laissez tiédir en remuant de temps en temps.
- 3/ Montez les blancs en neige bien ferme avec le sucre glace.
- 4/ Répartissez les framboises dans 4 ramequins.
- 5/ Incorporez les blancs d'œufs au sabayon et nappez les framboises avec la préparation. Saupoudrez d'amandes effilées et passez sous le gril du four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
- 6/ Sortez le fraisier du frigo et servez sur assiette.
- 7/ Quand le dessus du gratin est bien doré, sortez-le du four et dégustez immédiatement.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_fraisier-et-gratin-de-framboises?id=8972815&emissionId=5931