GLACE VANILLE AUX FRAISES DE WÉPION ET AU SIROP DE LIERRE TERRESTRE

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédient	Quantité
jeunes pousses de lierre terrestre	
sirop de sucre	
citron	(jus)
pâte sablée	
Romarin	
fraises de Wépion	
glace vanille ''Fleur de lait'''	

Préparation

1. Cueillir de jeunes pousses de lierre terrestre et les mixer dans un sirop de sucre.
2. Laisser infuser quelques heures avant de filtrer.
3. Chauffer à feu doux pour épaissir le sirop jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Citronner légèrement pour apporter plus de fraîcheur.
5. Préparer une tuile sablée parfumée de romarin.
6. Tailler les fraises en quartiers et dresser le tout par dessus une glace vanille "Fleur de lait".

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2024