

# FRAISES AU LIERRE TERRESTRE, CRUMBLE ET SORBET À LA RENOUÉE DU JAPON



## Ingédients pour 25 personnes

Ingrédient	Quantité
Fraises	2 kg
oranges	3 pcs
sucré	0 au goût
Cointreau	3 c. à s.
Lierre terrestre	1 poignée (feuilles)
jus de renouée du Japon	25 cl
sucré	300 gr
jus de 1 citron	1 pc
Gingembre	1 petit morceau
d'oeuf	1 blanc
sucré	150 gr
beurre tempéré	150 gr
farine	150 gr
Poudre d'amandes	150 gr
Lierre terrestre	1 poignée
sel	1 pincée
citrons verts	2 pcs
sucré semoule	100 gr (S2)
sucré impalpable	100 gr (S0)
Lierre terrestre	12 hampes florale

## Préparation

1. Presser les oranges, ajouter du sucre jusqu'à bonne saveur, ainsi qu'un filet de cointreau. Couper les fraises en quartiers et ciseler finement le lierre terrestre puis incorporer au jus d'orange. Réserver au frais.
- 

## Sorbet renouée du Japon

1. Récolter de jeunes pousses de Renouée du Japon (garder à l'esprit qu'il s'agit d'une plante exotique invasive et que des fragments de la plante laissés au sol peuvent suffire à la propager !) et les passer à l'extracteur de jus. Mélanger le jus obtenu à l'eau et au sucre. Ajuster le goût avec du jus de gingembre (très peu !) et de citron. Passer en sorbetière. Une fois le sorbet pris à trois quarts, incorporer un blanc d'œuf battu en neige.
- 

## Crumble au lierre terrestre

1. Ôter les fleurs des grappes de sureau. Réunir les ingrédients et mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à du sable. Incorporer le lierre terrestre finement ciselé. Émietter sur Silpat et cuire jusqu'à coloration (+/- 15 à 20 minutes) au four préchauffé à 200°C.
- 

## Meringuettes

1. Monter les blancs d'œufs en neige, quand ils ont la consistance d'une crème à raser, commencer par incorporer 1/3 du sucre S2, puis le reste progressivement. Lorsqu'ils sont bien montés et brillants, incorporer délicatement à la spatule le sucre S0, ainsi que le zeste de 2 citrons verts (prélevé à la Microplane). Placer en poche à douille (douille lisse 10 mm) et dresser des meringuettes sur Silpat. Sécher au four 1h30 à 90°C.
- 

## Décoration

1. Préparer les fleurs de lierre terrestre.
-