

# FRAISES ET SORBET À LA TANAISIE, TUILES À L'ORANGE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Fraises	1 kg
oranges	2 pcs
Sucre S2	
<b>Cointreau</b>	
Tanaïsie	1 branche (petite)
Sucre semoule	100 gr
Amandes effilées	25 gr
farine	30 gr
jus d'orange	25 gr
Beurre fondu	30 gr

## Préparation

1. Presser les oranges, ajouter du sucre jusqu'à bonne saveur, ainsi qu'un filet de cointreau. Ajouter la tanaïsie et mixer, laisser infuser 10 minutes puis passer au chinois Couper les fraises en quartiers et incorporer au jus à l'orange. Réserver au frais.

## Tuiles à l'orange

1. Faire fondre le beurre avec le sucre à feu doux. Incorporer le jus d'orange, les amandes effilées et la farine. Étaler sur papier cuisson et cuire au four à 170°C jusqu'à coloration (+/- 15 à 20 minutes). Casser en morceaux après refroidissement.

## Sorbet à la tanaïsie

1. Cf. recette cuisine sauvage : <https://cuisinesauvage.org/recipe/sorbet-a-la-tanaisie-2/>  
**Fraises et sorbet à la tanaïsie, tuiles à l'orange - révision 0**

<https://cuisinesauvage.org/recipe/fraises-et-sorbet-a-la-tanaisie-tuiles-a-lorange/>

---

## Dressage et présentation

1. En assiette creuse, disposer les fraises et le jus, ajouter une quenelle de sorbet et décorer de la tuile.
-