

# FRAISES MARINÉES À LA CARDAMONE ET À LA MENTHE, GEL DE CITRON VERT ET GLACE À L'ÉPICÉA



## Ingrédients pour 20 personnes

Ingrédient	Quantité
Fraises	2.50 kg
menthe fraîche	1 bouquet
Sucre vanillé	5 sachet
cardamone verte	10 gousses
Citron vert	2 pcs
Sucre roux	150 gr
Beurre	150 gr
farine	120 gr
Poudre d'amande	80 gr
Lait entier	1 L
crème fraîche 40%	400 ml
Bourgeons d'épicéa	200 gr
Sucre semoule	150 gr
stabilisateur	9 gr
poudre de lait	55 gr
Glucose atomisé	42 gr
Jus de citron vert	250 ml
sucré	
Agaragar	2.50 gr
crème fraîche 40%	350 ml
Mascarpone	100 gr

Ingrédient	Quantité
Sucre glace	45 gr

## Préparation

1. Tailler les fraises, ciseler la menthe. Zester et presser les deux citrons verts. Mettre l'ensemble des ingrédients à mariner. Réserver au frais.
- 

## Crumble

1. Rassembler tous les ingrédients dans un saladier. Pétrir grossièrement à la main. Étaler le crumble sur une plaque munie d'un papier cuisson. Cuire à 180°C jusqu'à coloration.
- 

## Glace à l'épicéa

1. Porter à ébullition le lait, la crème fraîche et les bourgeons/épines d'épicéa, puis laisser infuser 1h. Filtrer pour récupérer le liquide infusé à l'épicéa. Ajouter le reste des ingrédients et monter à ébullition, mixer et passer l'appareil à la sorbetière.
- 

## Gel de citron vert

1. Porter à ébullition 250ml de jus de citron vert et 2,5gr d'agar-agar. Maintenir l'ébullition 2 minutes. Sucrer légèrement. Réserver au frais jusqu'à le liquide soit totalement figé. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un gel fluide. Placer dans un biberon.
- 

## Chantilly mascarpone

1. Placer la crème fraîche au frigo. Une fois la crème bien froide, la monter en chantilly avec le mascarpone et le sucre. Placer la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 8mm.
-