

GELÉE DE SUREAU, PANCAKES ET FRAISES



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
fleur de sureau noir	3 Ombelles
eau	700 ml
sucré	500 gr
citron	0.50 jus
Agar-agar	2 gr
farine	250 gr
Lait entier	400 ml
Oeufs	2 gros
Beurre fondu	50 gr
sucré	20 gr
sel	1 pincée
Fraises	1 ravier
fleurs sureau	1 ombelle
fleurs de lavande	2 tiges

Préparation

1. Pour la gelée de fleurs de sureau Débarrassé les fleurs de sureau des tiges et des pétioles. Il ne doit y avoir que les fleurs. Les mettre dans un récipient. Faites bouillir l'eau et versez la sur les fleurs. Fermez le récipient et laisser macérer 24h min jusqu'à 4 jours au frais. Filtrez au chinois, ajoutez le jus de citron Dans une casserole à fond épais, versez le liquide ajouter les 500 gr de sucre et les 2 gr d'agar agar et portez à ébullition 4 min. Mettre en pot stérilisés et retournez vos pots. Laissez refroidir au moins 12h Pour les pancakes, faites fondre le beurre, mettre la farine et le sucre dans un plat, ajouter les oeufs et mixer en incorporant le lait, ajouter le sel, le beurre fondu et 3 cs de gelée de sureau. Faites cuire les pancakes dans une poêle huilée bien chaude. Mixer la moitié des fraises pour en faire un coulis, disposer sur chaque pancake, quelques traits de gelée de sureau, ajouter un peu de coulis de fraises, quelques fraises coupée en deux et décorez de fleurs de sureau et de fleurs de lavande.

2. Cueillir les fleurs de sureau quand elles sont pleine de pollen, jamais après la pluie, saison idéale début juin.

3. Ne pas laver les fleurs sous peine de perdre tout le pollen qui détient le goût
