

MOUSSE AUX FRAISES ET À LA REINE DES PRÉS

CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 verrines

Ingrédient	Quantité
Fraises bio	250 gr
Reine des prés	25 gr (Boutons floraux et jeunes feuilles)
Sucre de canne	250 gr
eau	250 ml
Tofu soyeux	300 gr
Noix de cajou	300 gr
citron	2 pcs
Amandes éffilées grillées	0 QS
sel	1 pincée

Préparation

1. Laver et égoutter la reine des prés. Hacher grossièrement la reine des prés et la mettre dans un grand plat. Verser l'eau frémissante (environ 70 à 80°C) dessus, couvrir et laisser infuser une nuit. Faire également tremper les noix de cajou une nuit dans de l'eau.

-
2. Filtrer la reine des prés, ajouter le sucre et le jus de 1/2 citron et chauffer sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre. Mettre ensuite en bouteille.
-

3. Égoutter les noix de cajou. Mixer les noix de cajou égouttées avec le tofu soyeux, 125gr de fraises, 6 c. à s. de jus citron, 150gr de sirop de reine des prés et une pincée de sel.
-

4. Couper le reste des fraises en dés.
-

5. Pour le dressage, déposer des dés de fraises dans les verrines puis verser la mousse de fraise et reine des prés. Garnir d'amande effilées grillées à la poêle. Mettre au frigo idéalement 1h avant de déguster.
-