

MOUSSE AUX FRAISES ET À LA REINE DES PRÉS



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 effilées 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.
-
-