

# SORBET AU DOUGLAS, FRAISES DE WÉPION, MASCARPONE ET SHORTBREAD



## Ingrédients pour 4

| Ingrédient                | Quantité  |
|---------------------------|-----------|
| mascarpone                | 250 g     |
| sucre fin                 | 30 g      |
| fraises de Wépion         | 500 g     |
| eau                       | 2 L       |
| sucre                     | 300 g     |
| jeunes pousses de Douglas | 1 poignée |
| beurre demi-sel           | 120 g     |
| sucre cassonade           | 55 g      |
| farine                    | 165 g     |
| levure chimique           | 3 g       |
| fécule de pomme de terre  | 30 g      |

## Préparation

1. Mélanger le mascarpone avec le sucre. Mettre au frais.

2. Pour le shortbread, mélanger tous les ingrédients à la main jusqu'à obtention d'une pâte très friable, assez grossière avec une texture presque émietlée. Etaler sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Faire cuire au four à 150 °C pendant 15 à 20 minutes environ. Sortir du four et laisser refroidir.

3. Pour le sorbet, laisser tremper les jeunes pousses de Douglas dans de l'eau. Ajouter ensuite le sucre et le jus d'un citron pour apporter un peu de peps. Passer le mélange dans la sorbetière. Une fois bien pris, ajouter un blanc d'œuf battu en neige. Mettre au congélateur.

- 
- 
4. Pour le dressage, mettre un trait de mascarpone sur une assiette. Ajouter un trait de shortbread et disposer quelques tranches de fraises. Faire une belle quenelle de sorbet au Douglas et décorer avec quelques épines ou fleurs...
- 
-