

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...
-
-