

CARPACCIO DE FRAISES GLACE AU NOUGAT.

4 personnes :

650 g de fraises

Le jus d'un ½ citron vert

Quelques feuilles de menthe

Quelques grains de poivre blanc

½ gousse de vanille

4 boules de glace au nougat.

Préparez un sirop, portez à ébullition pendant 5 mn, 5 cl d'eau
30 g de sucre, laissez refroidir.

Lavez équeutez 500g de fraises, les essuyer délicatement, puis
coupez-les en tranches environ de 3 cm.

Les disposez en éventail sur 4 assiettes, les arroser de jus de citron
Mettre au réfrigérateur.

Dans un bol mixeur, mélangez les 150 g de fraises restantes, coupées
en petits morceaux, le poivre, la vanille réduite en poudre, le sirop
refroidi, puis mixez pour en faire une soupe de fraises.

Mettre au frais.

Au moment de servir disposez au centre de chaque assiette 4 feuilles
de menthe, ensuite une boule de glace au nougat, puis versez la
soupe de fraises sur le carpaccio.

Ce dessert ce mange très frais, un régal pour vos papilles.

