

Table induction  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de repos : 15 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes

## **Carpaccio de fraises et framboises, gelée acidulée à la grenadine et basilic**

Pour 6 personnes

### **Panier de courses**

500 g de fraises  
1 barquette de framboise  
100 g de sirop de grenadine  
400 g d'eau  
4 feuilles de gélatine Or (200 bloom\*)  
Ou 2 g d'agar agar  
Le jus d'un ½ citron jaune  
1 botte de basilic  
Sucre glace pour le décor

### **Matériel**

6 emporte-pièces ou  
6 assiettes creuses  
1 casserole  
1 fouet

### **Déroulé de la recette**

#### Option 1 Gelée avec la gélatine

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide

Mettre dans une casserole, le sirop de grenadine et l'eau ou un jus de fruits rouge ainsi que la moitié de la botte de basilic hachée.

Tiédir à frémissement et incorporer la gélatine préalablement essorée.

Retirer du feu, ajouter le citron et laisser refroidir.

Verser la gelée refroidie mais encore liquide dans les assiettes creuses ou les emporte-pièces.

Réserver au frais.

#### Option 2 Gelée avec l'agar agar

Mettre dans une casserole, le sirop de grenadine et l'eau ou un jus de fruits rouge ainsi que la moitié de la botte de basilic hachée.

Laisser infuser une dizaine de minutes.

Chinoiser le sirop et porter à ébullition.

Saupoudrer l'agar agar en pluie et garder l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de fouetter.

Hors du feu, ajouter le jus de citron et verser la gelée dans les assiettes creuses ou les emporte-pièces.

Réserver au frais

Tailler les fraises préalablement lavées et équeutées en tranches fines, couper les framboises en deux et dresser harmonieusement les fruits sur la gelée prise.

Saupoudrer légèrement de sucre glace au moment de déguster et décorer des feuilles de basilic

## **Le petit lexique**

*Bloom* : c'est l'intensité du pouvoir gélifiant de la gélatine à base de collagène. Plus le nombre de bloom est élevé, plus la gélatine sera ferme.

*Agar Agar* : il s'agit d'un composé d'algue rouge au fort pouvoir gélifiant qui développe son action à l'ébullition.

## **Astuce du Chef**

En été, on peut transformer ce dessert en entrée. Il suffit de remplacer les fruits rouges par des tomates et faire la gelée avec un jus de tomates assaisonné de sel de céleri et relevé d'une pointe de Tabasco ...