

Zéphyr D'hibiscus aux fruits rouges, Coulis de fraises épicées,
Crème glacée Bulgare

Pour 12 Personnes

Gelée d'hibiscus:

Eau.....750g
Sucre Poudre.....150g
Fleurs d'hibiscus séchées...60g
Gélatine.....2 feuilles
Fruits rouges.....600g

Faire Bouillir l'eau et le sucre et ajouter hors du feu les fleurs d'hibiscus. Faire infuser quinze minutes et passer au chinois, ajoutez la gélatine ramollie. Répartir les fruits rouges dans les verres. Verser dessus la gelée d'hibiscus et réserver au frais.

Coulis de fraises épicées:

Fraises250g
Sucre glace.....25g
Eau.....25g
Vanille gousse.....1
Badiane.....2
Cardamome.....5
Cannelle bâton.....2

Faire Bouillir l'eau et ajouter les épices légèrement écrasées hors du feu. Laisser infuser quinze minutes et passer au chinois. Laver et couper les fraises et mixez-les avec le sucre et l'infusion. Passer au chinois et verser sur la gelée d'hibiscus. Réserver au frais.

Crème glacée Bulgare:

Yaourt brassé au goût bulgare.....450g
Sucre Poudre.....150g
Crème liquide.....150g

Mélanger dans un saladier le yaourt, le sucre et la crème. Verser dans la sorbetière et turbiner. Réserver au congélateur.

Cuillère au miel:

Beurre.....25g
Sucre.....25g
Miel.....25g
Blanc d'œufs.....25g
Farine.....25g

Mettre le beurre en pommade, ajouter le sucre, puis la farine, le miel et les blancs d'œufs. Étaler sur une feuille de cuisson et cuire à 180°C jusqu'à coloration. Refroidir.

Finition:

Sortir les verres du réfrigérateur. Déposer une quenelle de crème glacée sur le coulis aux épices. Poser la cuillère au miel. Servir aussitôt.