

PETITS POTS FRAISE BASILIC

POUR 10 POTS

- **Temps de préparation :** 30 minutes.
- **Temps de repos (ganache montée) :** 4 heures.
- **Matériel :** une balance précise, un mixer plongeant, un thermomètre de cuisine.

INGREDIENTS

50 g farine
50 g beurre
50 g poudre d'amandes
50 g cassonade

STREUZEL AMANDES

- Tamiser ensemble les poudres.
- Ajouter le beurre froid en petits cubes et mélanger l'ensemble au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange.
- Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille pour obtenir des granulés réguliers.
- Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson.
- Cuire à 150/160°C jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

INGREDIENTS

240 g pulpe de fraise
90 g sucre semoule
40 g glucose
20 g sucre semoule
5 g pectine NH
15 g jus de citron
1/2 gousse de vanille

COMPOTÉE FRAISE

- Fondre la pulpe de fraise avec le glucose, le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Délayer la pectine NH avec les 20 g de sucre semoule, les ajouter au mélange précédent et porter le tout à ébullition.
- Incorporer le jus de citron, mixer le tout et refroidir en réservant au réfrigérateur.

INGREDIENTS

120 g crème liquide entière
10 g de miel
10 g de glucose
210 g chocolat IVOIRE 35%
330 g crème liquide entière
3 feuilles de basilic frais

GANACHE MONTÉE IVOIRE BASILIC

- Infuser le basilic dans les 120 g de crème froide pendant une nuit.
- Passer l'infusion et au besoin rectifier le poids de crème et porter à ébullition avec le miel.
- Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat IVOIRE 35% fondu en mélangeant au centre pour créer un "noyau" élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
- Ajouter ensuite les 330 g de crème froide.
- Réserver au frais et laisser cristalliser 3 heures au minimum.
- Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture onctueuse.

MONTAGE

Dans un pot de yogourt, verser 40 g de compotée de fraise. Laisser prendre, puis pocher par-dessus 65 g de ganache IVOIRE Basilic. Déposer quelques fraises fraîches découpées en petits cubes. Parsemer de streuzel amandes.

