Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de fraises, rochers au coco et croustillants au chocolat noir

Ingrédients

, 500g de fraises, 100g de sucre, 200g d'eau, 1 citron, 1/2 grenade, 1 gousse de vanille, , Pour les rochers:, 4 blancs d'oeuf, 200g de sucre glace, 260g de noix de coco râpée, 1/2 citron , , Pour les croustillants:, 100g de corn flakes, 100g de chocolat noir, ,

Préparation

Couper la gousse de vanille en deux et en gratter les graines.
Laver les fraises et les couper en tranches fines. Déposer les fraises sur les assiettes directement de manière harmonieuse.
Préparer un sirop avec l'eau le sucre, le jus de citron et les graines de vanillle. Faire refroidir le sirop, puis en napper les fraises. Ajouter quelques graines de grenade sur les fraises.
Pour les rochers, battre les blancs en neige et ajouter le sucre glace et la noix de coco. Ajouter le jus de citron et bien mélanger.
Poser des petits tas avec une cuillère à café sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Avec les doigts, former des petites pyramides.
Faire cuire 10 minutes dans un four préchauffé à 160°.
Laisser refroidir sur une grille.
Pour les croustillants, faire fondre le chocolat et y ajouter les corn flakes. Déposer des petits tas sur du papier sulfurisé et les faire refroidir au frais.
Déposer les rochers et les croustillants à côté du carpaccio de fraises.

Notes :