

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



10 MIN



6 P.



CRÉMANT

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

FRAISES AU SUCRE, CRÈME DE MELON, RÉDUCTION AU VIN ROUGE ET GLACE VANILLE

Ingrédients

- 250 g de chair de melon
- 1 gros melon ou 2 moyens
- 500 g de belles fraises
- 10 cl de lait
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de crème
- 50 g de crème liquide
- 90 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 30 cl de vin rouge
- 50 g de sucre
- 50 cl de glace vanille

- Dans le bol du mixeur, rassembler la chair de melon, le lait, le blanc d'œuf, les deux crèmes, le sucre semoule. Ajouter les graines de la gousse de vanille. Mixer jusqu'à ce que le tout soit bien émulsionné, lisse et homogène. Réserver cette crème au réfrigérateur
- Verser le vin rouge et le sucre dans une casserole. Le réduire doucement jusqu'à ce qu'il devienne bien sirupeux. Le réserver.
- Laver et équeuter les fraises. Les tailler en quatre dans leur longueur. Les réserver au frais. Couper le melon en deux et retirer toutes les graines. Avec une cuillère à pommes parisiennes, tailler toute la chair en billes. Les réserver au réfrigérateur.
- Placer un petit cercle au centre de chaque assiette creuse. Tout autour, dresser les fraises et les billes de melon en les alternant. Avec un mixeur à main, émulsionner à nouveau la crème de melon. La couler dans chaque cercle. Retirer celui-ci très délicatement. Avec une cuillère, mouler une quenelle de glace vanille, la déposer dessus. Entourer le tout d'un filet de réduction de porto.