

PANNA COTTA A LA VANILLE, COULIS DE FRAISES FRAICHES CANDONGA®



Pour 6 personnes
Préparation : 30min

INGREDIENTS

- 250 g de fraises Candonga®
- 60 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 10 cl d'eau
- 120 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine

- Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- Faire bouillir 20 cl de crème liquide avec 100 g de sucre et la gousse de vanille fendue en 2, ajouter la gélatine égouttée et le reste de la crème.
- Mouler en desserts individuels et mettre au frais au moins 1 heure.
- Laver et équeuter les fraises et les mixer au blender avec 20 g de sucre, ajouter de l'eau si nécessaire. Réserver au frais.
- Démouler la Panna cotta sur des assiettes plates et décorer avec le coulis et quelques morceaux de fruits.

Le plus du chef

Vous pouvez également servir les Panna cottas directement dans un verre.



GRATIN DE FRAISES CANDONGA[®], SABAYON MOUSSEUX



Pour 6 personnes
Préparation : 30min

INGREDIENTS

- 500 g de fraises Candonga[®]
- 2 cuillères à soupe de Kirsch
- 6 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème liquide
- 90 g de sucre
- 30 g de sucre glace

- Laver et équeuter les fraises. Couper les fraises en deux et les disposer droites dans une jolie coupelle.
- Dans un récipient, à l'aide d'un fouet électrique battre les jaunes d'œufs, le sucre et le kirsch, jusqu'à l'obtention d'un sabayon (le mélange doit avoir quadruplé de volume).
- Fouetter la crème liquide avec un peu de sucre glace afin d'obtenir une crème chantilly.
- Mélanger les deux appareils et recouvrir les fraises.
- Les servir telles quelles ou caraméliser le sabayon à l'aide du gril du four.



TARTE FINE AUX FRAISES CANDONGA® ET PISTACHES



Pour 6 personnes
Préparation : 30min

INGREDIENTS

- 500 g de fraises Candonga®
- 250 g de farine
- 5 cl de lait
- 40 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 30 g de confiture de fraises
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de pistache
- 1 gousse de vanille

■ Pour réaliser la pâte : mélanger le sucre, les graines de la gousse de vanille, la farine et le beurre au robot, ajouter le lait et le jaune d'œuf. Dès l'obtention d'une boule de pâte, réserver au frais pendant 30 minutes minimum. Préchauffer le four à 180°C (th 6).

■ Etaler la pâte finement, puis détailler 6 ronds et les mettre à cuire à 180°C pendant 20 minutes.

■ Mettre à fondre la confiture 30 secondes au micro ondes. Etaler au pinceau la confiture sur la pâte cuite et froide.

■ Couper les fraises et les disposer sur la tarte harmonieusement, finir avec quelques gouttes de confiture et quelques pistaches concassées.



Le plus du chef

**Accompagner cette tarte
d'une crème chantilly.**