

Aspic de fraises parfumé à la fleur de sureau Glace au lait ribot



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la gelée :

400g de vin rosé, 100g de sirop de fleur de sureau, 8g de gélatine

Pour l'aspic :

16 fraises gariguettes

Pour le coulis :

12 fraises, 1 cuillère de sucre

Pour la glace au lait ribot :

1 litre de lait ribot, 200g de sucre

La glace

Mélanger le lait et le sucre. Turbiner dans une sorbetière pour obtenir une glace onctueuse.

La gelée :

Faire chauffer le vin rosé et le sirop de sureau. Y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée.

Montage des aspics :

Couper les fraises en morceaux et les disposer dans 4 ramequins.

Remplir les ramequins de la gelée et laisser prendre au froid.

Démouler délicatement lorsque la gelée est prise.

Le coulis :

Mixer les fraises avec le sucre.

Dressage :

Poser un aspic sur un fond de coulis. Servir la glace à part.