



Tartelettes aux fraises au babeurre

Recette d'André Katzorrek

Recette pour 10 Dessert-Tartelettes Classic 7,6 cm

Ingrédients :

300 g de babeurre
150 g de sucre
4 feuilles de gélatine
450 g de crème
20 pièces fraises
Grand Manier,
citronnelle,
zeste d'orange



Préparation :

Chauffer le babeurre, le sucre et le zeste d'orange, battre la partie inférieure de la tige de citronnelle pour l'aplatir et l'utiliser pour remuer le babeurre. Dès que le sucre s'est entièrement dissous, y faire fondre la gélatine ramollie. Placer la masse au frais, remuer de temps à autre. Lorsque la gélatine prend, incorporer la crème fouettée et réserver au frais.

Laver les fraises, enlever les tiges et couper en lamelles. Dresser un peu de mousse au babeurre dans les tartelettes, disposer les lamelles de fraises sur les côtés et disposer une couche légère de mousse au milieu.

Décorer à volonté.

