



Chef Camille Adam

La fraise en textures, mascarpone vanille et meringue au sumac



4 Personnes



240 minutes

INGREDIENTS

Fraises et coulis

- 300 g de fraises fraîches
- 50 g de sucre
- 1 c. à café de jus de citron

Crème montée mascarpone vanille

- 125 g de mascarpone
- 125 g de crème liquide entière (35 %)
- 30 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café de pâte de vanille

Meringues au sumac

- 60 g de blancs d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 1 c. à café de sumac (pour saupoudrer avant cuisson)

PRÉPARATIONS

1. Coulis de fraises

- Mixer 150 g de fraises avec le sucre et le jus de citron.
- Passer au chinois fin pour obtenir un coulis lisse et brillant.
- Réserver au frais.

2. Crème montée mascarpone vanille

- Mélanger le mascarpone, la crème, le sucre glace et la vanille.
- Monter l'ensemble au fouet jusqu'à obtenir une texture ferme et aérienne.
- Réserver au froid dans une poche munie d'une douille lisse.

3. Meringues au sumac

- Monter les blancs d'œufs en neige ferme, puis incorporer progressivement le sucre pour obtenir une meringue brillante.
- Dresser de petites pointes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Saupoudrer légèrement de sumac avant cuisson.
- Cuire à 90°C pendant 1h30 jusqu'à ce que les meringues soient bien sèches et croquantes.

4. Fraises fraîches

- Tailler les fraises restantes en quartiers ou en brunoise selon le dressage souhaité.
- Les assaisonner légèrement avec un trait de coulis pour les enrober.

Conseil de chef :

- Vous pouvez parfumer le coulis avec un trait de balsamique blanc pour renforcer la complexité du fruit.
- Le sumac apporte une acidité subtile : n'hésitez pas à en saupoudrer légèrement sur les fraises au moment du service.
- Pour une touche encore plus raffinée, ajoutez quelques pétales de fraises séchées ou un sablé fin en base.