

Fraises et framboises en Gelée de champagne

Recette proposée D3M – Gelée de Champagne

Temps de préparation : (préparer 24 heures à l'avance) 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de fraises
- 150 g de framboises
- sucre en poudre
- 300 g de Gelée de Champagne
- 6 à 8 cuillérées de gelée de framboises ou groseilles
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Pour la crème anglaise :
- 50 cl de lait
- 5 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel.



Préparation :

- 1- Lavez et séchez les fruits et les rangez dans un moule rectangulaire bien beurré en alternant fraises et framboises. Tassez légèrement et saupoudrer de sucre fin.
- 2- Faites tiédir au bain-marie 300 g de Gelée de Champagne. Ajoutez à ce mélange 6 à 8 cuillérées de gelée de framboises ou groseilles. Remuez, retirez du feu et laissez la gelée refroidir presque complètement. Un peu avant la prise en masse, remuez de nouveau puis versez sur les fruits. Laissez au moins 24 heures au réfrigérateur.
- 3- Préparez une crème anglaise avec les ingrédients ci-dessus.
- 4- Entreposez les assiettes au froid.
- 5- Au moment de servir, nappez chaque assiette de crème anglaise refroidie. Démoulez la terrine et en couper 2 tranches par personne que l'on pose au centre de l'assiette. Ponctuez d'une feuille de menthe fraîche.
- 6- Servez avec une bouteille de Champagne.

D3M France Sarl.

42, boulevard Victor Hugo – 10 000 Troyes

T. + 33 (0)3 25 73 82 36

www.anarel.com