

Verrines de Fraises et Sa Gélée à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FRAISES	500 g
- MENTHE FRAICHE	1 bouquet (10 feuilles)
- SIROP DE MENTHE	3 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- GELATINE	2 feuilles
- EAU	85 g
- CREME CHANTILLY	en déco

Recette:

- Placez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Faites bouillir l'eau dans un caquelon. Ajoutez les feuilles de menthe fraîche et laissez infuser pendant 10 minutes. Essorez les feuilles et filtrez. Incorporez la gélatine essorée et le sirop de menthe.
- Versez ½ cm de ce mélange à la menthe au fond de chaque verrine puis placez-les au frigo. Conservez le reste à température ambiante.
- Nettoyez et coupez les fraises. Ajoutez le sucre puis écrasez-les grossièrement à la fourchette. Conservez au frais.



- Lorsque la première couche de gélatine est prise, ajoutez une couche de fraises puis une nouvelle couche de menthe. Laissez de nouveau prendre au frigo.
- Terminez par une dernière couche de fraise et un peu de chantilly celui qui le désire.