

**alimentarium**



**Le pot de fleurs**

# Le pot de fleurs

## Terre alimentaire

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

100 g de beurre pommade

---

88 g de sucre

---

1 jaune d'oeuf

---

4 pincées de sel

---

124 g de farine

---

16 g de cacao

---

64 g de poudre d'amande

---

### Réalisation

- Bien mélanger tous les ingrédients sauf la farine
- Ajouter la farine et mélanger un minimum afin de ne pas former le gluten
- Etaler entre deux feuilles de papier cuisson puis enfourner à 170°C pendant 10 mn (jusqu'à ce que la pâte croustille)
- Refroidir la pâte puis la mettre dans un cornet sous-vide puis la taper avec un rouleau à pâtisserie.

## Mousse à la fraise

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

240 g de purée de fraises

---

52 g de meringue

---

4 feuilles de gélatine

---

160 g de crème montée

---

### Réalisation

- Monter la meringue avec 50 g de blanc d'oeuf et 50 g de sucre glace à mettre en 3 fois
- Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.
- Monter la crème à 90%
- Mélanger la purée de fraises avec la gélatine fondue dans un peu de kirsh
- Ajouter la meringue puis très délicatement ajouter la crème montée
- Dresser puis mettre à refroidir
- P.S: Pour la purée de fraises, mixer les fraises avec 14% de sucre glace puis passer au tamis fin pour enlever les graines.