

GAGGENAU

Recette du Chef Christophe Saintagne

DESSERT : FRAISES À LA ROSE, CHIA AU LAIT DE COCO ET AU GINGEMBRE

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 500gr de fraises
- 50g graines de chia
- 180gr de lait de coco
- 1 baton de gingembre
- 20g jus de citron
- 35g miel
- 75g d'huile d'olive (casanova)
- 1 trait d'eau de rose
- 1 rose à manger
- 1 poignée de noisettes caramélisées

Préparation du chia :

Mélanger les graines de chia avec le lait de coco et le gingembre rapé, laisser gonfler les graines 30min. La texture doit être crémeuse.

Laver puis équeuter les fraises, réserver.

Avec un mixeur plongeur, émulsionner ensemble le jus de citron, le miel et l'huile d'olive, puis ajouter l'eau de rose. Réserver.

Dressage :

Dans 4 coupelles à desserts, disposez le chia crémeux, les fraises, la sauce miel, puis terminer par des pétales de rose et des noisettes concassées.