

Poêlée de fraises d'Alsace déglacées au vinaigre balsamique.

Emulsion framboises-huile d'olive

Recette de Daniel Zenner

Pour 6 personnes, ayez :

- *500 g de fraises d'Alsace pas trop mûres
- *Une noix de beurre frais
- *Une belle huile d'olive de cru
- *Un excellent vinaigre balsamique
- *200 g de framboises
- *125 g de sucre

Progression :

- Laver puis équeuter les fraises. Couper-les en deux ou en quatre suivant leur grosseur.
- Diluer 75 g de sucre avec un peu d'eau puis faire chauffer. Ajouter les framboises. Retirer du feu. Mixer légèrement et passer à la passoire fine afin d'obtenir un coulis. Réserver au frais.
- Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive, ajouter les fraises ; laisser cuire une minute en remuant. Ajouter les 50 g de sucre.
- Déglacer d'un trait de vinaigre balsamique ; retirer du feu.
- Mixer le coulis en ajoutant progressivement l'huile d'olive à la façon d'une mayonnaise.

Le dressage :

Sur une assiette mettre un trait d'émulsion, ajouter les fraises tièdes.
Décorer ce dessert avec des pétales de fleurs fraîches et de saison.
Servir aussitôt.

Les conseils du chef :

Servir un gewurztraminer grand cru ou un muscat vendange tardive.
Vous pouvez présenter ce dessert dans une coupe avec deux boules de sorbet fraises et framboise.