



LIONEL RIGOLET

## DESSERT

## DESSERT

### Tartare de fraises de Vlezenbeek à l'eau de Villée, sorbet ananas

#### Ingrédients : (pour 4 personnes)

##### Tartare de fraises :

- 600 g de fraises de Wépion
- sirop de sucre
- d'eau de Villée
- de jus de citron
- un peu de poivre noir

##### Gel citron :

- 60 g de coulis de citron
- 50 g de sirop de sucre à 30°
- g d'agar-agar

##### Garnitures :

- 4 belles quenelles de sorbet ananas
- croquant de sucre (facultatif)
- 8 belles fraises
- shi sho miel (facultatif)

##### Gelée de fruits :

- 0,7 dl de sirop de sucre à 30°
- 0,7 dl d'eau
- 1 dl de vin blanc sec
- 2 sachets de thé Lipton forest fruit
- 1,5 grande feuille de gélatine trempée dans de l'eau froide
- 2 tranches de citron vert avec peau (25 g)

#### Méthode :

##### Tartare de fraises :

Couper les fraises en dés de 1 cm de côté, ajouter le sirop de sucre, l'eau de Villée, le jus de citron et un peu de poivre noir. Mélanger le tout délicatement pour ne pas écraser les fraises. Laisser macérer ½ heure.

##### Gel citron :

Rassembler dans une casserole : le coulis de citron, le sirop de sucre et l'agar-agar. Porter à ébullition, laisser bouillir 1 minute en mélangeant au fouet. Verser dans une plaque, laisser refroidir. Passer le tout au cutter, bien mixer, passer au chinois fin et verser dans une pipette.

##### Gelée de fruits :

Rassembler dans une casserole : le sirop de sucre, l'eau, les tranches de citron vert et le vin blanc. Porter à ébullition puis retirer du feu. Ajouter les sachets de thé, couvrir de papier film et laisser infuser 4 minutes puis retirer les sachets de thé et bien les presser pour en extraire un maximum de goût. Faire fondre la gélatine, retirer les tranches de citron vert et couler dans une plaque sur une hauteur de 0,5 cm. Laisser prendre puis tailler des ronds de différentes tailles à l'emporte-pièce.

##### Finition :

Couper les fraises en fines tranches et les coller sur le bord d'une cercle de 6 cm de Ø en les faisant chevaucher. Partager le tartare de fraises dans le cercle et bien tasser. Déposer au centre de l'assiette. Déposer de part et d'autre les ronds de gelée de fruits. Faire des points de gel citron. Déposer une belle quenelle de sorbet ananas sur le tartare. Terminer par la spirale en sucre et le shi sho miel.



### Tartaar van aardbeien uit Vlezenbeek met Eau de Villée en ananassorbet

#### Ingrediënten: (voor 4 personen)

##### Aardbeientartaar:

- 600 g aardbeien van Wépion
- suikersiroop
- Eau de Villée
- citroensap
- een beetje zwarte peper

##### Citroengelei:

- 60 g citroencoulis
- 50 g suikersiroop op 30 °C
- g agaragar

##### Garnituur:

- 4 mooie quenelles ananassorbet
- suikerkrokant (optioneel)
- 8 mooie aardbeien
- shi sho honing (optioneel)

##### Fruitgelei:

- 0,7 dl suikersiroop op 30 °C
- 0,7 dl water
- 1 dl droge witte wijn
- 2 zakjes Lipton thee Forest Fruit
- 1,5 gelatineblad (groot), geweekt in koud water
- 2 limoenschijfjes met schil (25 g)

#### Bereiding:

##### Aardbeientartaar:

Snijd de aardbeien in blokjes van 1 cm en voeg er de suikersiroop, het Eau de Villée, het citroensap en een beetje zwarte peper aan toe. Meng voorzichtig, zodat je de aardbeien niet plet. Laat dit een halfuurtje marineren.

##### Citroengelei:

kookpot de citroencoulis met de suikersiroop en de agaragar. Breng het geheel aan de kook en laat het 1 minuut pruttelen. Roer goed met een garde. Giet de gelei uit op een plaat en laat ze afkoelen. Doe de gelei in de cutter, mix goed en druk het geheel door een fijne zeef. Giet de gelei daarna in een pipet.

##### Fruitgelei:

Meng de suikersiroop, het water, de limoenschijfjes en de witte wijn in een kookpot. Breng dit aan de kook en haal de kookpot daarna van het vuur. Voeg er de zakjes thee aan toe. Bedek de kookpot met folie en laat dit 4 minuten trekken. Verwijder vervolgens de theezakjes. Pers ze goed uit om er een maximum aan smaak uit te halen. Laat de gelatine smelten in het mengsel, verwijder de limoenschijfjes en giet de gelei uit op een plaat, in een laag van 0,5 cm dik. Laat dit opstijven. Druk er vervolgens cirkels van verschillende groottes uit.

##### Afwerking:

Snijd de aardbeien in fijne plakjes en bevestig ze op de rand van een keukenring van 6 cm Ø zodat ze elkaar overlappen. Doe de aardbeientartaar in de keukenring en druk goed aan. Leg de tartaar in het midden van het bord. Verdeel de rondjes fruitgelei over het bord. Breng de citroengelei in kleine stipjes aan op het bord. Leg een mooie quenelle ananassorbet op de tartaar. Werk af met een suikerspiraalje en de shi sho honing.