

## Fraises caramélisées à la verveine, espuma fraise Tagada

### Ingrédients pour 8 personnes

300g de sucre en poudre

1 kg de fraises

1 botte de verveine

3 dl de crème liquide

1 dl de lait

100g de fraises Tagada

150g de pâte feuilletée

50g de sucre roux

### Notes

Laver les fraises en les laissant le moins longtemps possible dans l'eau. Les équeuter puis les tailler en quatre. En conserver quelques une pour la décoration. Laver la verveine, conserver quelques pluches pour la décoration puis hacher le reste.

### Fraises caramélisées à la verveine

Faire un caramel avec le sucre en poudre dans une poêle. **Lorsqu'il** est blond, verser les fraises et la verveine hachée. Bien remuer et sortir du feu lorsque le caramel à bien enveloppé les fraises.

### Paillettes de sacristain

Étaler la pâte feuilletée. Mouiller la surface au pinceau et saupoudrer avec le sucre roux. Détailler des fines lanières au couteau. Les disposer sur une plaque de four et un papier cuisson. Cuire environ 8mn à 190°C.

### Espuma Tagada

Faire fondre les fraises Tagada dans le lait. Hors du feu, ajouter la crème liquide. Verser dans un siphon et gazer a deux cartouches.

### Dressage

Déposer un peu de fraises caramélisées au fond d'un verre à cocktail. Ajouter une couche d'espuma Tagada, saupoudrer de paillettes de sacristain et déguster !