

Dessert aux fraises et aux roses

Couronne de glace (décor)

1½ litre d'eau
quelques belles roses avec
leurs feuilles

Salade de fraises

500 g de fraises, parées

2 c. à soupe de miel d'acacia
2 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de kirsch
½ c. à soupe d'eau de rose
quelques feuilles de menthe

2 dl de champagne
glace vanille et
sorbet à la fraise

1–2 dl de demi-crème (fac.)

Moule en couronne d'1½ litre env.

en mettre la moitié dans le moule.
Congeler 1–2 heures. Procéder de même
pour la seconde couche

couper les grandes en quatre, les petites
en deux

bien mélanger le tout au fouet

couper en lanières, ajouter, avec les fraises,
mélanger, mettre au frais 1–2 heures à cou-
vert

arroser avant de servir

façonner de petites et de grandes boules,
remettre à congeler

fouetter légèrement

Présentation: tremper brièvement la couronne dans l'eau chaude, démouler
sur un plat, disposer les boules au centre, répartir la salades de fraises dans
des coupelles ou des verres hauts, servir avec de la demi-crème.

