

Mantecada de Fresas, Yogur y vinagre de Miel.



Ingrédients pour 4 personnes:

450 gr de Fraises de saison BIO.	1 cuil. à soupe de Miel de Thym <i>Margalef</i> .
3 cuil. à café de vinaigre de Miel <i>Margalef</i> .	8 feuilles de basilic.
1 jaune d'Œuf BIO.	85 gr de Beurre pommade.
75 gr de Sucre.	115 gr de Farine.
2.5 gr de Levure pâtissière.	15 gr de poudre d'Amandes.
1 gousse de Vanille grattée.	125 ml de Yaourt nature 0% BIO.
60 ml de Crème sure.	

Préparation:

Les sablé

- Mélanger l'huile d'olive et le sucre avec une spatule.
- Ajouter le jaune d'œuf et les graines de vanille, bien mélanger.
- Mettre la farine, la levure et la poudre d'amande dans le mélange pour obtenir une pâte.
- Couvrir et laisser reposer 1 nuit si possible.
- Étaler la pâte au rouleau 2,5 cm d'épaisseur, tailler 4 cercles à l'emporte-pièce et cuire dans des moules à pâtisserie dans un four à 180° entre 10 et 15 minutes, pour avoir une belle coloration dorée.
- Laisser refroidir.

Les fraises

- Couper les fraises par la moitié.
- Les placer dans un bol, ajouter le miel, 2 cuil à café de vinaigre de miel et le basilic.
- Mélanger et laisser macérer 15 minutes avant de servir.

Le yaourt au vinaigre de miel

- Mettre Le yaourt, la crème et 1 cuil à soupe de vinaigre de miel dans un bol et bien mélanger.

Dressage des assiettes

- Placer un sablé dans une assiette individuelle, déposer dessus le yaourt et ajouter les fraises, puis décorer avec les feuilles de basilic.
- Si il vous reste des fraises et du yaourt vous pouvez en déposer un peu à côté pour décorer.