

Les fraises "façon Bernard", ou fraises au poivre

Matériel.

Pour le service

- un couteau d'office
- 2 couverts de service
- 1 bol rempli d'eau et de glaçons pour laver les fraises sur ass. porteuse
- 1 bol pour mélanger les fraises sur ass. porteuse
- 1 assiette plate de travail
- Moulin à poivre
- 1 serviette en tissu pliée en "portefeuille" sur une assiette
- 1 verre givré

Pour le client

- 1 assiette à entremets + dentelle
- cuillère et fourchette à entremets

Ingrédients. (Pour 2 couverts)

- 1 caissette de fraises (250 grammes)
- 1 trait de Ricard ou de Pastis
- 4 cl. de jus d'orange
- 2 cl. de grenadine
- 1 saucière de crème fraîche battue liante
- Amandes grillées effilées et poivre (moulin)
- Cassonade brune

Réalisation.

- Laver les **fraises** à l'eau glacée en les remuant dans le bol ;
- sécher les fraises dans la serviette pliée en portefeuille
- Sur l'assiette de service, piquer les fraises à ras du pédoncule, et les escaloper à l'aide du couteau d'office
- réserver une fraise entière pour la décoration
- Déposer les tranches de fraises dans le second bol, y verser la **cassonade**, le **Ricard**, la **grenadine**, le **jus d'orange**, et 3 tours de **moulin à poivre**.
- Mélanger délicatement avec une cuillère à potage
- Dresser dans le verre à dégustation en veillant à ne pas tacher les bords
- Napper de **crème fraîche** liante et saupoudrer **d'amandes effilées**.

Décoration

- Fendre la fraise entière réservée et la poser à cheval sur le bord du verre givré,
- Y piquer la feuille de menthe fraîche
- Déposer le verre sur l'assiette à entremets, et servir (droite)