

## Duo de fruits rouges au basilic et sa coque en chocolat

### Mousse fraise et framboise au basilic

250gr de fraises

75 gr de sucre en poudre

1 c à café de vanille liquide

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème 35 %

1 c à soupe de sucre glace

1 feuille de basilic

250 gr de framboise

75 gr de sucre en poudre

1 c à café de vanille liquide

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème 35 %

1 c à soupe de sucre glace

1 feuille de basilic

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Mixer les fraises avec le sucre en poudre et le basilic

Faire tiédir le coulis de fruits et ajouter la gélatine

Fouettez la crème, ajouter le sucre glace

Incorporer la purée de fruits avec la chantilly délicatement

Verser dans les coques en chocolat et réservé au frais

Faire la même recette avec les framboises

Prendre les coques en chocolat de type Migros ou Aligro

On peut remplacer par des fonds de tartelette

Décorer avec du basilic ou des feuilles de menthe

Bonne dégustation !