

RECETTE À DESSERT

# FRAISES FUMÉES

À LA

# MENTHE POIVRÉE



## INGRÉDIENTS



1 litre de fraises fraîches de saison



8 bonbons à la menthe poivrée (ronds, plats, en spirale rouge et blanche)



50 ml de sirop d'érable



Feuilles de menthe fraîches

## Meringues INGRÉDIENTS



3 oeufs



$\frac{3}{4}$  bol de sucre



1 ml crème de tartre



$\frac{1}{3}$  bol de bonbons à la menthe poivrée écrasés

## MÉTHODE



Faire fumer les fraises



15 minutes



Broyer au pilon les bonbons à la menthe



Equeuter les fraises et les couper en morceaux



Ajouter le sirop et la poudre de bonbons



Hacher les feuilles de menthe



Mélangez et laissez reposer une bonne heure



Déposez dans un bol ou une assiette avec une boule de glace de votre choix (*facultatif*) et servez!





- Fumer les fraises pendant 15 minutes
- Broyer au pilon les bonbons à la menthe
- Équeuter les fraises et les couper en morceaux
- Ajouter le sirop d'érable et la poudre de bonbons
- Mélangez avec les feuilles de menthe hachées et laissez reposer une bonne heure





## - Meringues -

- Mélangez à grande vitesse les blancs d'œufs, le sucre, la crème tartare et la poudre de bonbon jusqu'à ce que la texture soit ferme.
- Mettre le mélange dans une poche à douille et former des petits boudins d'un moule avec du papier sulfurisé.
- Cuire à très basse température (175 degrés F) pendant environ 2 heures. Ensuite, ouvrez la porte du four et laissez sécher encore 2 heures. Ils doivent être secs et croustillants et se détacher facilement du papier.



## - Presentation -

Vous pouvez utiliser le reste des bonbons broyés pour faire des meringues maison. Dressez votre mélange de fraises dans une assiette ou un bol et servez !