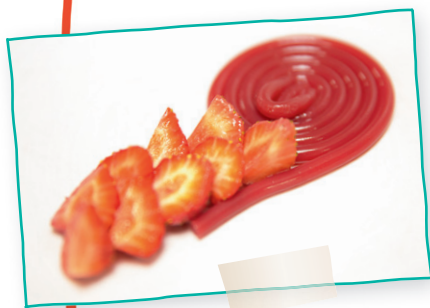




@strapi

Supplément au n° 892

La recette du spaghetti aux fraises



Pour faire ce dessert digne d'un grand chef, il te faut :

- 15 cl de coulis de fraise
- 1 fraise (si c'est la saison)
- 1 cuillère à café d'agar-agar (c'est une algue gélifiante en poudre)
- 1 seringue alimentaire*
- 1 tube en silicone (3 mm de diamètre environ)*
- 1 saladier rempli d'eau glacée
- 1 casserole et 1 petite assiette
- et 1 adulte pour t'aider !

1 Verse le coulis de fraise dans une casserole et ajoute l'agar-agar.

2 Fais bouillir et fouette sans t'arrêter. Maintiens à ébullition pendant 30 secondes. Retire la casserole du feu et laisse tiédir pendant quelques minutes.

3 Fixe un bout du tube sur l'embout de la seringue et l'autre bout dans la casserole. Aspire le liquide en tirant le piston de la seringue.

4 Sors le tube de la casserole en le courbant pour ne pas laisser s'échapper le liquide. Enlève la seringue du tube.

5 Plonge le tube dans le saladier d'eau glacée en tenant chaque bout dans une main. En quelques instants, le coulis devient comme du gel !

6 Reprends la seringue et tire le piston pour la remplir d'air. Puis fixe-la de nouveau à l'une des extrémités du tube.

7 Pousse doucement le piston pour faire sortir le spaghetti sur une petite assiette, en l'enroulant comme un escargot.

8 Décore avec une fraise découpée en tranches. Miam !



Photo : Isabelle Nègre. Illustrations : Anne Rouquette.

* La seringue et le tube en silicone sont vendus en pharmacie ou dans les drogueries.