***Verrines mousse romarin et fraises rôties au balsamique***

**Pour 2 personnes**

Mousse romarin

0.75 feuilles de gélatine (1.5g)

62g de lait entier

2 branches de romarin frais

2 pincées de thym séché

1 jaune d'œuf

10g de sucre

120g de crème fleurette

Fraises rôties

100g de fraises

1 cuil à café de sucre

1 cuil à café de vinaigre balsamique

Finitions

50g de chocolat blanc

100g de fraises

1 cuil à café de sucre

1 cuil à café de crème liquide

La mousse romarin :

La veille: Dans un bol versez la crème, ajoutez 1 branche de romarin coupée en 3 et 1 bonne pincée de thym, couvrez et laissez infuser à température ambiante jusqu'au lendemain.

Le lendemain: Filtrez la crème infusée au thym et au romarin, pesez en 100g (au besoin rajoutez un peu de crème) et réservez la au frais pendant au moins 1 heure.

En attendant faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez le lait frémissement, coupez le feu, ajoutez 1 branche de romarin coupée en 3 et 1 bonne pincée de thym et laissez infuser à couvert pendant 20 minutes.

Faites blanchir le jaune d’œuf avec le sucre, filtrez le lait, pesez-le et complétez à 62g si besoin puis versez-le sur les œufs. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème jusqu'à 80°C sans cesser de remuer. Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée. Laissez refroidir.

Montez la crème infusée en chantilly et mélangez délicatement les deux préparations, versez la mousse obtenu dans 2 verrines  et réservez au frais pendant 1 heure le temps que la mousse se fige.

Les fraises rôties au balsamique: Préchauffez le four à 200°C.

Lavez et coupez les fraises en 4, disposez-les dans un plat à gratin, saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de vinaigre balsamique et enfournez à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir les fraises.

Faites fondre le chocolat blanc au micro onde ou au bain-marie. Répartissez-le sur toute la surface des mousses au romarin de façon à créer une couche étanche et laissez-le durcir au frais.

Pour finir répartissez les fraises rôties dans les verrines sur la couche de chocolat blanc, ajoutez quelques fraises fraîches.

Dans une casserole versez le jus de vinaigre balsamique restant dans le plat ayant servit à rôtir les fraises, ajoutez 2 cuillères à café de sucre et portez à ébullition, laissez caraméliser le tout avant d'incorporer 1 cuillère à café de crème. Mélangez et laissez tiédir avant de répartir ce caramel sur les fraises. Un brin de romarin pour la déco et c'est prêt!!!