

LE MILKSHAKE FRAISE MENTHE DE CHRISTOPHE MICHALAK (COMME à SANTA MONICA)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/milkshake-fraise-menthe/>

Un Milkshake, simple et rafraichissant

Chef : Christophe Michalak

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Américaine

Plats : Boisson Fraiche, Boisson,

Ingrédients

2 grands verres

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

5 Branches de Menthe

300 grammes de Sorbet Fraises Pour la recette, voir ICI

300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres

1 grand verre

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

2,5 Branches de Menthe

150 grammes de Sorbet Fraises Pour la recette, voir ICI

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

4 grands verres

600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres

10 Branche de Menthe

600 grammes de Sorbet Fraises Pour la recette, voir ICI

600 grammes de Crème Liquide Entière 54,55 Centilitres/545,45 Millilitres

Instructions

Mel's Drive-in

1670 Lincoln Blvd

Santa Monica, Californie

USA

LE MILKSHAKE FRAISE MENTHE DE CHRISTOPHE MICHALAK (COMME à SANTA MONICA)

L'infusion de menthe

1. Commencer par hacher les Branches de Menthe (5)
2. Faire bouillir le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres) dans une casserole (comme je vous l'ai dit plus haut, Michalak utilise de l'eau)
3. Jeter les Branches de Menthe (5), retirer du feu, couvrir et laisser infuser 5 minutes
4. Chinoiser (filtrer)
5. Placer le liquide filtré au congélateur pendant une nuit

Le Sorbet

6. Si l'envie vous prend, vous pouvez réaliser un Sorbet de Fraise maison, sinon un sorbet de qualité du commerce fera l'affaire

Le lendemain

7. Dans un blender, placer le liquide infusé et congelé de la veille, le Sorbet Fraises (300 g), la Crème Liquide Entière (300 g ou 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres)
8. Mixer