

SURPRENANTS DESSERTS



DESSERT A LA GRECQUE



Faciles !

INGREDIENTS

4 personnes - Temps de préparation 20 min, cuisson 20 min, réfrigération 3 h

- 200 g de framboises
- 20 g de mûres
- 50 g de myrtilles
- 50 g de sucre
- le jus d'1/2 citron
- 150 g de mascarpone
- 1 yaourt à la grecque
- 1 cuillère à café d'agar-agar
- 1 cuillère à café de nori en poudre
- 1 cuillère à soupe de liqueur de cherry
- 4 cerises confites



Réserver 4 beaux fruits de chaque variété pour la décoration

PREPARATION

- Cuire les fruits avec le sucre et le jus d'un demi citron. Ne pas laisser caraméliser et si les fruits sont frais, ajouter 1/2 verre d'eau (vous pouvez aussi utiliser des fruits congelés).
- Dans un cul de poule mélanger le yaourt à la grecque, le mascarpone, un trait de liqueur de cherry et la nori. Réserver au réfrigérateur.
- Filtrer le contenu fruits sucre pour éliminer les grains des fruits. Ajouter l'agar-agar bien mélanger et remettre sur le feu. Retirer dès le premier bouillon.
- Verser dans un grand récipient plat et mettre à refroidir.

Montage :

- Découper à l'emporte-pièce 4 formes de sirop gélifié et les déposer sur les assiettes.
- Sur le sirop, déposer un dôme de crème yaourt mascarpone sur lequel on pose une cerise confite.
- Ajouter une ou plusieurs framboises, mûres, myrtilles (en fonction des fruits disponibles).



NOTRE AVIS

Plaisir des yeux mais ce dessert est aussi frais, léger et délicieux.

Recette d'Hubert Grall
Mise en page Claudine Robichon