



GELEE DE LAIT AUX FRUITS ROUGES



150g de lait frais entier, 150g de yaourt bulgare, 3g de gélatine soit 1 feuille 1/2, 50g de sucre, 5cl de crème fleurette, une belle poignée de feuilles de verveine citronnelle, QS de fruits rouges.

Faites infuser plusieurs heures les feuilles de verveine dans le lait froid, idéalement une nuit. Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide idéalement 20minutes.

Mélangez le lait parfumé et le yaourt. Chauffez la crème, y dissoudre le sucre, puis la gélatine essorée. Ajoutez au mélange précédent.

Répartissez quelques fruits rouges dans les verrines, versez dessus la gelée de lait au yaourt. Réservez une heure au réfrigérateur puis décorez avec le reste de fruits rouges et une sommité de verveine ! Dégustez

