



CRÈME DE YAOURT AUX FRUITS



La base : une compote à votre goût, avec des fruits de saison mixés ou non, ou des fruits frais mélangés ou simplement écrasés avec un peu de sucre.

Dresser au fond des contenants choisis. Réserver au frais pendant la préparation de la crème.

La crème de yaourt : 2 yaourts brassés nature, 10cl de crème fleurette à 35%, 2 feuilles de gélatine, 5cl de sirop "tarte au citron" ou autre, QS de sucre Muscovado pour brûler le dessus des crèmes.

Ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide, pendant 10 mn au moins.

Chauffer le sirop et y dissoudre la gélatine essorée.

Laisser tiédir puis ajouter les yaourts.

Monter la crème en chantilly mousseuse et l'incorporer à la maryse aux yaourts parfumés.

Réserver 15 mn au réfrigérateur pour que la crème commence à prendre.

Dresser sur les fruits à l'aide d'une poche à douille.

Au moment du service, saupoudrer le dessus des verres de sucre et caraméliser au chalumeau.

