



IRISH MYRTILLES



6 pers



15 min



5 min



Ingrédients écomiam

- 650 g de myrtilles décongelées
- 200 g de crème anglaise décongelée
- 150 g de cerises décongelées

Épicerie / marché

- 250 g de fromage blanc
- 375 g de sucre semoule
- 250 ml d'eau
- framboises et pommes pour le décors

Préparation

Sirop / appareil myrtille :

- Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre pour obtenir un sirop.
- Mettre 500 g de myrtilles dans un mixeur puis 200 g de sirop. Mixez le tout pour obtenir un appareil myrtille homogène.

Dressage pour 6 verres :

- Mélangez 150 g de cerises et 150 g de myrtilles puis disposez les fruits au fond de chaque verre.
- Déposez l'appareil myrtille dans les verres puis déposez délicatement le fromage blanc.
- Pour chaque verre, dispersez 30 g de crème anglaise autour du fromage blanc.

Bonus :

- Pour décorer, déposez des framboises et des petites lamelles de pommes vertes !

Bon appétit !



écomiam

LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGÉLÉ !