



Les verrines de fruits rouges - violette

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 1 h.

Ingrédients

Fruits rouges : 500 g, frais ou surgelés
Yaourts brassés de 125 g : 4
Sucre en poudre : 40 g
Arôme de violette

Matériel

une balance ménagère
un mixer
un chinois / un tamis
des verrines ou des jolis verres



Réalisation > la préparation

1. Faire décongeler les fruits rouges si vous les avez choisis surgelés, aux micro-ondes de préférence, et les égoutter.
2. Mixer les yaourts brassés avec 400 g de fruits rouges et le sucre, jusqu'à une texture lisse et colorée. Ajouter ensuite quelques gouttes d'arôme de violette.
- réserver les 100 g de fruits rouges restants au frais -
- au besoin, passer la préparation obtenue au chinois ou au tamis pour enlever les pépins -

Réalisation > le frais

3. Répartir dans les verrines à mettre au frais au moins durant 1 heure. Mettre au frais aussi, mais à part, les fruits réservés entiers.

Réalisation > le service

4. Au moment de servir, déposer des petits dômes de fruits rouges délicatement sur le velouté.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com