



LA RECETTE *du* LUNDI

*verrines pêches et abricots rôtis,
crème vanille, pistaches et chocolat*

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

Vergeoise blonde
Sirop Monin Vanille
Fleur de sel vanille
Pistaches entières non salées
Chocolat noir Bonnat ou
chocolat de couverture
Miel de thym
Spéculoos/Méli-Mélo

Ingrédients pour 4 verrines

3 pêches mûres
4 abricots
250 g de mascarpone
200 g de yaourt grec ou fromage
blanc
2 cuillères à soupe de vergeoise
blonde
1 cuillère à soupe de sirop Monin
Vanille
1 petite pincée de fleur de sel vanille
30 g de pistaches concassées
Quelques copeaux de chocolat noir
8 biscuits type palets bretons, sablés
ou spéculoos
Un filet de miel, optionnel



Pour 4 verrines



PRÉPARATION :



1. Coupez les pêches et les abricots en petits quartiers.
2. Faites chauffer une poêle avec une noisette de beurre.
3. Ajoutez les fruits, puis saupoudrez avec la vergeoise blonde.
4. Laissez rôtir 5 à 7 minutes. Les fruits doivent devenir fondants, brillants et légèrement caramélisés.
5. Ajoutez une toute petite pincée de fleur de sel vanille en fin de cuisson. Cela relève le fruit sans donner un goût salé.
6. Dans un bol, mélangez le mascarpone, le yaourt grec et le sirop Monin Vanille.
7. Écrasez les biscuits grossièrement.
8. Dans chaque verrine, mettez une couche de biscuits, une couche de crème vanille, puis les fruits rôtis.
9. Terminez avec les pistaches concassées et quelques copeaux de chocolat noir.
10. Servez tiède froid ou bien frais selon l'envie.

Conseil gourmand

Pour un rendu encore plus “waouh”, ajoute un filet de sirop Monin Vanille juste avant de servir. La pistache apporte le croquant, le chocolat donne la gourmandise, et la fleur de sel vanille fait vraiment la petite signature Comptoir.

