

LA RECETTE du LUNDI



cœurs crémeuse fraise, vanille & gourmandises du comptoir

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir des Arômes

- 1 cuillère à café de vanille du Comptoir des Arômes
- 10 à 15 g de pistaches concassées
- 10 à 15 g de cranberries
- 15 à 20 g d'éclats de chocolat

Autres ingrédients

- 250 g de yaourt grec ou fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 1 à 2 cuillères à soupe de miel
- 150 g de fraises fraîches
- 1 filet de jus de citron



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Mélangez le yaourt grec, le mascarpone, le miel et la vanille jusqu'à obtenir une crème lisse.
2. Coupez environ 100 g de fraises en petits dés puis incorporez-les à la préparation.
3. Mixez les 50 g de fraises restantes avec un filet de citron et un peu de miel afin d'obtenir un coulis.
4. Versez un peu de coulis au fond de chaque bol en forme de cœur.
5. Répartissez ensuite la crème à la vanille.
6. Terminez avec les pistaches concassées, les cranberries, les éclats de chocolat et quelques morceaux de fraises fraîches.
7. Placez au réfrigérateur pendant au moins une heure avant dégustation.

♥ Un dessert simple, gourmand et plein de tendresse pour célébrer toutes les mamans comme elles le méritent.

