

Petits-Suisses Framboises - Groseilles

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- GROSEILLES	250g
- FRAMBOISES	250g
- SUCRE SEMOULE	100g + 3 c à soupe
- PETIT(S)-SUISSE(S)	6
- CREME FRAICHE	200 ml
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe

Recette:

- Rincez les fruits et mettez-les dans une casserole avec 10 cl d'eau.
- Portez à ébullition quelques minutes, puis filtrez à travers une étamine pour en extraire le jus.
- Prélevez 200ml de ce jus et ajoutez le sucre semoule (100 g) et chauffez jusqu'à complète dissolution. Laissez refroidir.
- Battez les petits-suisses avec le restant du coulis de fruits et le reste de sucre semoule.
- Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace.
- Versez dans une verrine un fond de coulis, surmontez de fromage battu et recouvrez de chantilly. Décorez avec quelques gouttes de coulis sur le sommet.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

