

APEROSUCRE

Pour 6 personnes

Temps de préparation pour 3 recettes : 1h30 mn

Temps de cuisson pour 3 recettes : 25 mn

Temps de repos : 2 h au frigo



Ingrédients

Pana cotta multi fruits (6)

- 1 feuille de gélatine alimentaire
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide entière
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 250 g de Skyr
- 1 abricot coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot.
- 2 cerises
- 1 cuillère à soupe de confiture de cerise.
- 1 grappe de groseilles et 1 cuillère à soupe de gelée de groseille.
- 6 framboises
- 1 cuillère à soupe de gelée de framboise.
- Quelques feuilles de menthe

Mini tartelettes aux fruits (12)

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de crème liquide 30% MG bien froide
- 40 g de sucre glace
- 1 pêche coupée en dés
- 12 framboises
- 4 grappes de groseille
- 20 myrtilles
- 12 feuilles de menthe ou de verveine

Mini tartes fines aux abricots (12)

- 6 abricots
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 30g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 branches de romarin

Pana cotta multi fruits

Faire ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide. Chauffer et mélanger la crème, le lait, le sucre et la vanille dans une casserole. Au premier bouillon, retirer la casserole du feu, ajouter la gélatine égouttée et bien mélanger, remplir le fond des verrines avec et placer 2h au frigo.

Déposer une cuillère à soupe de confiture sur la pana cotta froide puis recouvrir d'une cuillère à soupe de Skyr sucré (ou pas), terminer par les fruits frais et quelques feuilles de menthe et remettre au frigo.

Astuce : vous pouvez sucrer votre Skyr avec chaque confiture.

Mini tartelettes aux fruits

Faire cuire à blanc les fonds de tartes réalisés en pâte feuilletée, 20mn à 180°C.

Laisser refroidir.

Mettre le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10mn avant de monter la chantilly.

Fouetter la crème pendant 3mn, puis incorporer le sucre glace et battre à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme.

Mettre la chantilly dans une poche à douille et garnir les fonds de tarte refroidis.

Terminer avec les fruits frais et quelques feuilles de menthe ou de verveine fraîche.

Astuce : vous pouvez ajouter un peu de confiture dans les fonds de tartelettes avant de mettre la chantilly et les fruits.

Mini tartes fines aux abricots

Dans un bol, mélangez, l'œuf avec la crème fraîche, le sucre et la poudre d'amande.

Étaler une pâte feuilletée, et avec un emporte-pièce, découper des ronds ou des carrés.

Déposer un peu de crème d'amande, sans aller jusqu'aux bords de la pâte et ajouter dessus un oreillon d'abricot.

Faire fondre le beurre et au pinceau, badigeonner les abricots. Saupoudrer d'un voile de sucre vanillé, quelques feuilles de romarin et enfourner pour 20mn à 180°C.

Se déguste tiède.

Astuce : vous pouvez remplacer les abricots par de la pêche ou de la prune, selon la saison.