**Apéro sucré**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**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**

Une image contenant nourriture, plat, plusieurs

Description générée automatiquement

**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 fraiche

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 fraiche.

**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 fraiche, le sucre et la poudre d’amande.

Etaler 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.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**