

Nage de fruits rouges comme une île flottante



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.15	Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO	0043882
0.15	Purée de framboise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181100
PM	Amande effilée en sachet 1 kg	0154528
PM	Sirop de cassis en bouteille verre 1 L GUSTO	0028907
0.25	Fromage blanc	~
0.2	Fraise	~
0.2	Myrtille	~
0.2	Framboise	~
0.2	Groseille	~

Étapes de préparation

- 1 Laver les fruits. Couper les fraises, les framboises et les myrtilles en deux et les tremper dans le sirop de cassis puis réserver 1 heure.
- 2 Dans un cul de poule, mélanger la purée de framboise et la sauce dessert avec un fouet.
- 3 Napper avec un pochon au fond de l'assiette creuse puis ajouter les fruits.
- 4 Poser une quenelle de fromage blanc.
- 5 Parsemer d'amandes effilées.