

Assiette de fruits rouges au fromage frais



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

- 1 barquette de framboises
- 1 barquette de groseilles
- 1 barquette de myrtilles
- 1 barquette de fraise
- 200 g de faisselle
- 12 feuilles de menthe
- 50 g de sucre semoule
- 10 cl d'eau

Préparation

Lavez les fruits et égouttez-les sur un papier absorbant. Faites un sirop dans une petite casserole avec de l'eau et du sucre en laissant bouillir pendant 2 minutes. Lavez, essorez et ciselez les feuilles de menthe.

Mélangez la menthe dans le sirop et ajoutez la faisselle. Mettez 6 heures au réfrigérateur.

Dressez les assiettes au dernier moment avec la faisselle, disposez les fruits et servez bien frais.

Une recette selon Marc Labourel.