Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

TRIFLE AUX NECTARINES ET FRUITS ROUGES :

INGRÉDIENTS
pour 4 personnes

- 100 g de mascarpone
- 8 g de sucre vanillé
- 400 g de nectarines
- 160 g de fruit de la passion
- 30 g de petit-beurre
- 100 g de biscuit à la cuillère
- 200gr de fruits rouges

Note

Vous pouvez remplacer les nectarines pour des pêches jaunes ou blanches ou de vignes. Ajouter tous les fruits de saisons de votre choix.

PRÉPARATION :

1/ Dans un saladier, fouetter le mascarpone avec le sucre vanillé à l'aide d'un batteur électrique pour lui donner une texture onctueuse. Le placer au réfrigérateur le temps de préparer les fruits.

2/ Éplucher les nectarines et les couper en morceaux. Les répartir dans 4 verres.
Ou le tout dans un plat (alterner entre les fruits et crème mascarpone et les biscuits petit-beurre ou biscuit à la cuillère). Ajouter le mascarpone fouetté par-dessus. Couper les fruits de la passion en deux et récupérer les graines et le jus à l'aide d'une cuillère. Déposer le tout sur le mascarpone.

3/ Terminer avec quelques miettes de petit-beurre, pour apporter le croquant et servir aussitôt.