

FRUITS ROUGES

Une recette de Peter Goossens

HOF VAN CLEVE
PETER GOOSSENS





Recette pour quatre personnes

Coulis de fruits rouges

Ingrédients:

- 100 g de sucre cristallisé
- 150 g d'eau
- 2 pointes de couteau de poivre noir
- 2 cs de jus de citron
- 300 g de fruits rouges

Préparation:

Portez l'eau et le sucre à ébullition et laissez refroidir.

Mixez avec les fruits et rafraîchissez avec quelques gouttes de jus de citron.

Crème yaourt / citron vert

Ingrédients:

- 50 g de sucre
- 15 g d'eau
- 30 g de jaune d'oeuf
- 1 feuille de gélatine
- 180 g de Pur Natur yaourt Greek style BIO
- ½ bâton de vanille
- ½ citron vert
- 200 g de crème 40 %

Préparation:

Battez les jaunes d'oeufs au moyen d'un robot de cuisine.

Entre-temps, portez à ébullition l'eau et le sucre, ajoutez la gélatine essorée.

Versez le sirop sur les jaunes d'oeufs et battez la masse jusqu'à ce qu'elle soit aérée. Lorsque la masse commence à refroidir, ajoutez le yaourt, les grains de vanille et les zestes d'un demi-citron vert. Ajoutez à la spatule la crème à moitié battue en dernier.

Finition

Placez quelques fruits rouges coupés (fraises, framboises, myrtilles, mûres) dans une assiette creuse. Déposez quelques belles pointes de crème de yaourt, finissez avec des feuilles de menthe, de la meringue émietlée et servez le coulis à part.

Bon appétit.

Photographie: Heikki Verdurme