



VERRINES FIN D'ETE

pour 4 verres à tapas

100g pain d'épices - 160g de pêche jaune (soit une grosse épluchée et dénoyautée) - 5cl amaretto -

Faire macérer dans l'amaretto la pêche et le pain d'épices coupés en dés.

20cl de crème liquide entière - 90g fromage blanc Fjord - 90g mascarpone - 25g sucre - 1 citron vert -

Monter en chantilly la crème. Dans un bol, mélanger le fjord, le mascarpone, le sucre et le zeste du citron vert râpé. Verser dans la chantilly et mélanger délicatement. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée du mélange.

Répartir les dés de fruit et pain d'épices dans les verres à tapas. Surmonter de mousse au citron vert. Décorez à votre guise.