

Tourbillons au mascarpone :

abricots ou fraises

Pour 5 verrines

Préparation : 20 min - Repos : 2h

Ingrédients :

*Les crèmes :

- 125g de mascarpone
- 15cl de crème liquide
- 1 yaourt à la vanille
- 60g de sucre
- 1cc d'extrait d'amande amère (ou de vanille)

*Le coulis au choix :

- Abricot : 1 grosse boîte d'abricots au sirop avec le jus
- Fraise : 500g de fraises, 1cc de jus de citron, 1cs de sucre



Ustensiles spécifiques : un blender ou un mixeur, une spatule, un fouet électrique ou un robot et des verrines ou des petits bocaux!

Réalisation :

*Pour les crèmes :

- Fouetter le mascarpone, le yaourt, l'extrait d'amande amère ou de vanille et le sucre.
- Fouetter la crème en chantilly ferme et l'incorporer à la préparation au mascarpone.

*Pour le coulis au choix :

- Pour le coulis à l'abricot : égoutter les abricots en gardant 2 cs de sirop. Les mixer en ajoutant le sirop jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Pour le coulis à la fraise : laver et bien essuyer les fraises. Les mixer avec le sucre et le citron jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

*Pour le dressage :

- Répartir la crème et le coulis choisi en plusieurs couches dans les verrines en terminant par de la crème.
- Plonger une cuillère au milieu de chacune et remonter en tournant de manière à faire un tourbillon de coulis dans la crème.
- Réfrigérer 2h avant de servir.

Bon appétit !