

Fruits des bois et mascarpone

Frutti di bosco e mascorpone

500 g. myrtilles ou framboises

250 g. fraises,

2 c. à s. cognac

1 c. à s. miel liquide

1c. à s. de jus de citron

4 c. à s. de jus d'orange

200 g. de mascarpone

- 1 Disposer les myrtilles dans 4 coupes à dessert.
- 2 Répartir les fraises équeutées et coupées en 4 dessus.
- 2 Mélanger le cognac, le miel et les jus
- 3 Déposer le mascarpone à la cuillère sur le dessus et garnir d'éclats de caramel désiré
éclats de caramel, pour garnir (facultatif)

NOTE : pour préparer le caramel, dans une petite casserole, faire bouillir doucement 100g. de sucre blanc jusqu'à ce qu'il prenne une teinte ambrée. Verser sur une tôle légèrement huilée. Lorsque le caramel est froid et friable, le casser au rouleau à pâtisserie, puis détacher les éclats avec une spatule de métal. Conserver le caramel inutilisé dans un récipient hermétique.

