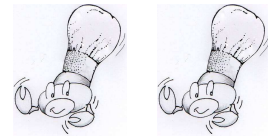


SURPRENANTS DESSERTS



VARIATION SUR LE SKYR ISLANDAIS

Produit laitier entre le yaourt et le fromage frais (ici vous le trouverez au casino de Kerlouan)



Temps : 15 minutes de préparation et 5 heures de gélification au réfrigérateur

INGRÉDIENTS

(4 personnes gourmandes !)

- 100 g de palets bretons
- 50 g de beurre fondu clarifié (faire fondre le beurre et retirer la mousse blanche qui s'est formée)
- 400 g de skyr
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche
- 2 fois 2 g d'agar-agar ou deux poignées de pioka
- Un verre de coulis de framboises
- Décoration : quelques framboises et un zeste de citron par exemple

PRÉPARATION

- Broyer les palets bretons et y ajouter le beurre fondu. Mélanger sans écraser pour obtenir une pâte.
- Garnir le fond de chaque forme (petit moule sans fond) avec une cuillerée de cette pâte.
- Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Dans une casserole verser le skyr, le sucre et la crème et bien mélanger.
- Ajouter dans la préparation les 2 g d'agar-agar ou une poignée de pioka et mettre sur feu doux en remuant au fouet jusqu'à ébullition. Retirer du feu et laisser tiédir.

- Verser ensuite cette préparation sur le biscuit écrasé, dans les formes. Les remplir à ras bord et réserver au frais pendant 4 heures.
- Mélanger le coulis de framboise avec les 2 g d'agar-agar restant ou la deuxième poignée de pioka.
- Verser sur une plaque et mettre au réfrigérateur pour la gélification.

MONTAGE

- Sortir la plaque de coulis gélifié, découper à l'emporte-pièce une tranche pour chaque forme et la déposer sur le dessus.
- Déposer une forme par assiette, l'enlever et décorer la préparation avec le zeste d'un citron, des framboises ou autres fruits frais.



NOTRE AVIS

Cet appétissant et délicieux dessert est frais, léger et plaira à tous, petits et grands.

S'il étonne vos invités par son apparente complexité, il est relativement simple à réaliser.

Recette et photos d'Hubert Grall

Mise en page : Claudine Robichon