Verrine délicatement rose

19/02/2019 à 13h57

Par Sarah Glain

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 Sablés Bretons
- 250 g de Mascarpone
- 200 g de yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de confiture de framboise
- Arôme ou sirop de rose
- Une conserve de litchi au sirop

Préparation :

- Émiettez le sablé breton dans le fond de chaque verrine;
- Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélangez le mascarpone, le yaourt nature, la confiture et 2 ou 3 gouttes d'arôme de rose;
- Coupez vos litchis en petit cubes;
- Dans la verrine, disposez une couche de mélange au mascarpone, une couche de litchis et une couche de mascarpone;
- Finissez avec la décoration : disposez un petit rond de confiture de framboise et par-dessus un quart de litchi coupé dans la longueur;
- Servez bien frais.