KUCHENGLÜCK

Verrines estivales au Melon

KOMEKO

INGRÉDIENTS (2 pers.)

Cantuccini sans gluten*

150 g Crème fraîche
150 g Yahourt nature
1 cc. Jus de citron
2 cs. Sucre glace

Melon (2 variétés au choix)

* **Recette disponible sur notre site internet**

PRÉPARATION

1. Mélangez la crème, le yahourt, le jus de citron et le sucre glace. Réservez au réfrigérateur.
2. Faire des billes de melon avec les 2 variétés choisies. (À défaut des pouvoir faire des billes, découpez en cubes)
3. Emiettez grossièrement les Cantuccini.
4. Disposez des morceaux de Cantuccini au fond des verres, recouvrez d'une couche de crème puis disposez les billes (ou cubes) de melons en alternant les couleurs. Versez de nouveau un peu de crème et parsemez de Cantuccini émiettés.
5. Décorer avec quelques feuilles de menthe et servir frais.

Astuce : Vous pouvez préparer ce dessert un peu à l'avance. Dans ce cas, réservez les verrines au réfrigérateur et ne parsemez avec les Cantuccini sur le dessus qu'au moment de servir.