



Desserts

Autre

## Dessert estival au spéculoos

Pour 4 personnes.

### Ingrédients

100 grammes de cerises (+ supplément pour garnir)  
2 cuillères à soupe de pistaches (hachées)  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
200 grammes de fromage blanc  
100 grammes de framboises  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
8 biscuits spéculoos  
1 feuille de gélatine  
1 blanc d'œuf

### Méthode de préparation

Trempez la feuille de gélatine 10 minutes dans l'eau froide. Dénoyotez les cerises et mettez-les avec les framboises, le jus de citron, le sucre et un filet d'eau dans une petite casserole. Portez à ébullition à feu doux. Laissez mijoter 10 minutes. Éteignez le feu et mixez bien lisse. Pressez la gélatine et incorporez-la aux fruits chauds. Laissez refroidir un peu.

Émiettez les biscuits au spéculoos dans un mixeur. Répartissez les miettes dans 4 verrines. Versez le coulis de fruits par-dessus et faites solidifier 2 heures dans le frigo

Battez le blanc d'œuf en neige et incorporez-le au fromage blanc avec le sucre vanillé. Versez sur le coulis de fruits et terminez avec les pistaches hachées et une cerise.

### Ustensiles de cuisine

Mixeur

Mélangeur

