



Desserts

Couronne au mascarpone vanillé et gaufre de Bruxelles

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 Gaufre de Bruxelles
50 grammes de myrtilles
100 grammes de framboises (+ supplément pour décorer)
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 poignée de feuilles de menthe

Voor de vanille-mascarpone

100 grammes de mascarpone
2 cuillères à soupe de sucre en poudre (+ supplément pour décorer)
1 cuillère à café de extrait de vanille

Méthode de préparation

Réchauffez les gaufres en suivant les instructions sur l'emballage, puis coupez-les en parts de deux carrés.

Mélangez le mascarpone avec le sucre glace et l'extrait de vanille, puis transférez la préparation dans une poche à douille munie d'un embout lisse.

Écrasez les framboises avec une petite cuillère de sucre glace jusqu'à obtenir un coulis frais.

Dressez 4 grandes assiettes plates : disposez d'abord les parts de gaufre, les framboises et les myrtilles en formant une jolie couronne.

À la poche à douille, déposez quelques touches de mascarpone pour parfaire la couronne et décorez-la de feuilles de menthe.

Saupoudrez d'un peu de sucre glace et servez avec le coulis de framboises.

Ustensiles de cuisine

Poche à douille munie d'un embout lisse

