



Desserts

Semifreddo doux, frais et croquant

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes d'airelles
2 cuillères à soupe de miel
100 grammes de chocolat blanc
250 millilitres de crème fraîche
4 cuillères à soupe de sucre
250 grammes de yaourt grec
60 millilitres de marsala
60 grammes de petites meringues (émiettées grossièrement)

Méthode de préparation

Portez les airelles à ébullition dans un fond d'eau. Eteignez le feu quand elles commencent à éclater. Mélangez-y le miel et faites refroidir un peu.

Râpez grossièrement le chocolat. Dans un plat battez la crème fraîche avec le sucre. Avec une spatule incorporez la crème fraîche au yaourt. Versez dedans le chocolat, 2/3 des miettes de meringue, le marsala et 2/3 des airelles. Couvrez les petits rapiers avec de la feuille d'aluminium. Veillez à ce que la feuille passe au-dessus des bords. Répartissez le mélange de yaourt dans les rapiers et mettez 2 heures au congélateur.

Démoulez le Semifreddo des petits rapiers, enlevez la feuille d'aluminium et déposez chaque portion sur une petite assiette. Garnissez avec le reste de la sauce aux airelles et de la meringue puis servez immédiatement.

