



Tous les fruits rouges trouvés sur le marché conviennent à ce dessert au yaourt.

Délice aux fruits rouges

- > Équeuter et laver les fruits. Réserver les plus beaux pour la décoration. Saupoudrer le reste de 2 à 4 cuillères à soupe de sucre – plus pour les fruits acides et moins pour les sucrés (→ conseil). Laisser macérer environ 15 minutes (**photo 1**).
- > Battre la crème en chantilly (**photo 2**) en incorporant petit à petit 2 ou 3 cuillères à soupe de sucre. Lorsqu'elle est ferme, ajouter le yaourt par petites quantités. Battre un peu. Goûter le mélange et remettre un peu de sucre si nécessaire.
- > Tapiser le fond d'un récipient en verre d'une couche de biscuits. Recouvrir d'une couche de fruits avec leur jus, puis de crème, de biscuits, de fruits et de crème. Selon le récipient, alterner deux ou trois couches et terminer par de la crème (**photo 3**). Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Avant de servir, décorer avec les fruits réservés.



Conseil

Lorsque tu emploies des fruits rouges pour un dessert, saupoudre-les de sucre et laisse-les macérer 15 minutes. Le jus va s'écouler et le sucre va pénétrer dans les fruits. Coupe les plus gros en morceaux pour que le sucre pénètre mieux.