

Nuage crémeux aux fruits rouges

Un Noël à table beau, bon et simple !

Noël est un moment pendant lequel nous avons envie de faire plaisir aux nôtres et à nos amis. Même si nous n'avons pas toujours le temps de réaliser des plats et des desserts durant de longues heures, nous avons envie ce soir-là de voir les yeux de convives briller devant nos plats !

Ce qui peut paraître ainsi difficile à mettre en œuvre ne l'est pas forcément, la cuisine a suffisamment de ressources pour que l'on puisse faire simple et bon et en plus visuellement très réjouissant. Parce que nous le savons bien quand les yeux de nos invités commencent à briller c'est que le plat est aussi beau que bon...

Généralement il n'en reste plus !

Et c'est ce que je vous propose aujourd'hui, préparer un petit dessert aussi beau que bon ! Un joli nuage tout crémeux zébré par des éclairs de fruits rouges !

[Imprimer](#)

Nuage crémeux aux fruits rouges

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 350g de [cocktail de fruits rouges](#)
- - 100g de [framboises entières](#)
- - 20cl de crème liquide entière
- - 6 [petits suisses](#)
- - 4 càs de [miel liquide](#)

Instructions

1. Versez le miel dans une petite casserole et faites-le chauffer à feu assez doux. Quand il est bien chaud, ajoutez le cocktail de fruits rouges et remuez.
2. Poursuivez alors la cuisson pendant environ 5 minutes en remuant assez régulièrement.
3. Laissez alors tiédir puis passez le contenu de la casserole à travers une passoire fine posée sur un saladier pour enlever les petites graines des fruits.
4. Ajoutez les framboises dans le saladier contenant le coulis de fruits rouges et mélangez bien puis laissez complètement refroidir.
5. Pendant ce temps fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly bien ferme.
6. Déposez les petits suisses dans un autre saladier puis incorporez-leurs la crème fouettée délicatement avec une maryse.
7. Vous pouvez alors préparer vos nuages crémeux. Versez une couche de crème au fond de 4 jolis verres, ajoutez un peu de coulis de fruits rouges aux framboises, recommencez avec une couche de crème et une couche de coulis puis terminez par une couche de crème et une framboise avec un peu de coulis.
8. Vous pouvez alors réserver au frais ou déguster sans attendre vos nuages crémeux.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : De nombreux autres fruits disponibles chez Toupargel comme la mangue, les myrtilles ou les griottes peuvent permettre eux-aussi de réaliser de très jolis nuages crémeux !
