

ATELIER PÂTISSERIE

Dessert aux spéculoos, mascarpone et fruits rouges

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de fruits rouges
- 250 g de mascarpone
- 300 g de spéculoos
- 25 g de beurre salé
- 30g de sucre

Préparation de la recette :

Lavez les fruits rouges et découpez-les en petits morceaux. Mettez-les dans un récipient et saupoudrez-les d'un peu de sucre.

Dans un bol, émiettez grossièrement les spéculoos. Mettez-les dans un mortier. Ajoutez le beurre froid et pilez-les ensemble pour bien les mélanger.

Mettez le mascarpone dans un bol. Ajoutez le sucre et battez le tout.

Dans des verres bien hauts, mettez une couche du mélange aux spéculoos, une couche du mélange au mascarpone, puis une couche de fruits.

Servez aussitôt sans conserver au frais.



Le sais-tu ?

La légende veut qu'à l'origine la framboise soit un fruit blanc. La nymphe Ida, fille du roi de Crète et nourrice de Zeus voulait cueillir une framboise pour calmer le chagrin de ce dernier. Elle se piqua le sein aux épines du framboisier et le fruit prit alors une teinte rouge sang...

Plus sérieusement, les framboisiers sauvages sont originaires des zones montagneuses d'Europe. On peut toujours trouver des plants sauvages dans les Alpes, le Massif Central et les Vosges. Le nom "framboise" serait d'ailleurs issu de la déformation du terme "fraise des bois". Le nom scientifique de la framboise est "Rubus idaeus", en référence à la nymphe de la légende.