

## MES TABLES DE FETES



### Verrines framboises pêche

#### Ingrédients pour 4 à 5 verrines

- 250 g de framboises réservez en 5 pour la déco
- 1 pêche
- 250 g de mascarpone
- 1 yaourt assez liquide
- 3 c à soupe de compote de framboise ou de confiture
- quelques amandes effilées

Dans des verrines ou des coupes, disposer quelques framboises, répartir par dessus la pêche coupée en dés. Mélanger, au mixer, le mascarpone avec le yaourt et la compote de framboise pour obtenir une crème. Sucrez un peu si utile. Verser cette crème sur les fruits. Parsemer d'une pincée d'amandes effilées et décorer avec une framboise. Voilà un petit dessert vite fait et plein de saveurs.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>