



PETITE CREME A LA GROSEILLE ET AU COQUELICOT



Pour 6 personnes:

¼ l de lait

¼ l de crème fleurette

2 càs de sucre en poudre

2 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide (ou agar-agar)

200 g de groseilles surgelées ou fraîche si vous en avez + 6 petites grappes ou 6 càc de fruits surgelés

3 càs soupe de sirop de coquelicot

Égrainer et laver les groseilles, les passer au mixer puis au tamis en les pressant bien pour recueillir le maximum de jus et de pulpe.

Faire chauffer doucement la crème et le lait avec le sucre pour qu'il fonde totalement, dès l'ébullition atteinte, incorporer la gélatine essorée, remuer bien avant d'ajouter la pulpe des fruits et le sirop de coquelicot.

Verser dans vos verrines, laisser refroidir avant d'e mettre au frais.

Finition, décorer avec un peu de groseilles et éventuellement un petit macaron rose.