

Méli-melo de fruits d'été, grapefruit curd et chantilly



(pour 2)

*1 gros pamplemousse rose
25 g de sucre
1 œuf
1 cc de maïzena
2 cs de fromage blanc 0%
3 fraises
1 abricot
1 pêche de vigne
quelques mûres
quelques framboises
1 cc de sucre
chantilly (maison)*

Pressez le jus du pamplemousse. Dans une casserole, mélangez-le à l'œuf, au sucre et à la maïzena. Faites chauffer sur feu doux/moyen en ne cessant pas de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirez du feu et ajoutez 2 cs de fromage blanc. Laissez refroidir complètement.

Pendant ce temps, coupez les fruits en morceaux. Arrosez-les de jus de citron et ajoutez le sucre. Laissez un peu macérer.

Au moment de servir, dressez les verrines en déposant un peu du mélange de fruits au fond, puis une couche de grapefruit curd, encore des fruits, un peu de grapefruit curd. Terminez avec la chantilly et saupoudrez de sucre roux.