

Tartelettes Dessert HUG Elégance à la mousse au yogourt et aux griottes

Recette pour 25 Tartelettes Dessert HUG Elégance 5,6 cm

Ingrédients

Compote au kirsch

200 g	griottes
50 g	sucre
200 ml	vin rouge
1 cuil. à soupe	eau-de-vie de kirsch
1 cuil. à soupe	fécule

Mousse au yogourt

4 feuilles	gélatine
3	limes
5 cuil. à soupe	sucre glace
250 g	yogourt nature au lait entier
250 ml	crème entière



Préparation:

Compote au kirsch:

Laver et dénoyauter les cerises. Avec le sucre, préparer un caramel clair dans une casserole. Mouiller avec le vin rouge et l'eau-de-vie de kirsch. Laisser cuire une minute jusqu'à ce que le sucre se soit dissous. Ajouter les griottes, porter rapidement à ébullition, lier avec la fécule diluée, laisser cuire doucement pendant 1 minute, puis laisser refroidir.

Pour la mousse, faire ramollir la gélatine. Râper finement le zeste d'une lime et presser le jus des toutes les limes. Tamiser le sucre glace. Mélanger 2/3 du zeste de lime, 4 cuil. à soupe de jus de lime et le sucre en poudre avec le yogourt. Fouetter la crème bien ferme. Egoutter la gélatine, la chauffer sans l'essorer à feu doux et la mélanger rapidement à la préparation au yogourt. Laisser reposer env. 10 min. au réfrigérateur jusqu'à ce que la masse commence à prendre. Incorporer délicatement la crème. En remplir une poche à douille et garnir les tartelettes. Laisser reposer les tartelettes garnies env. 3 heures au réfrigérateur. Garnir avec la compote au kirsch et le zeste de lime et servir.

Variante:

Si des griottes fraîches ne sont pas disponibles, on peut également utiliser de la compote de griottes en boîte ou en bocal.