

CRUMBLE SPÉCULOOS, CRÈME CITRON VERT, MANDARINE ET MÛRES



CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Spéculoos	200 gr
Beurre	80 gr (ramolli)
Fromage frais	800 gr
Crème fraîche	20 cl
Citron vert	1 pc
Mandarine	1 pc
Sucre	80 gr
Mûres	10 c. à soupe

Préparation

1. Réduire les spéculoos en poudre, travailler cette poudre avec le beurre ramolli du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse. Réservoir au froid.
2. Mélanger le fromage frais, le sucre, le jus de citron et de la mandarine et la crème jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Répartir le crumble dans le fond des verrines, disposer par-dessus une couche de crème yuzu (citron + mandarine), puis une cuillère à soupe de mûres. Garder au frais en attendant de servir.
4. NB : Le mélange de jus de citron et de mandarine est un substitut, proche du goût du yuzu, mais plus économique et plus facile à se procurer.