

Salade de fruits, crème de mascarpone et ricotta

Ingrédients :

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- Fruits de saison
 - 1 citron
 - 125 gr de mascarpone
 - 125 gr de ricotta
 - 50 gr de sucre impalpable + 1 gousse de vanille
- OU
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

1. Lavez et découpez vos fruits en petits morceaux. Ajoutez un peu de jus de citron frais pour ne pas que les fruits noircissent.
2. Mélangez le mascarpone et la ricotta avec le sucre impalpable + les graines de la gousse de vanille (ou le sucre vanillé), jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
3. Répartissez la salade de fruits dans des coupes, ajoutez la crème mascarpone-ricotta.

Variantes :

Tous les fruits sont possibles pour cette recette, pourvu qu'ils soient de saison. On peut également y ajouter des fruits secs ou séchés (noix, noisettes, raisins ou abricots secs, etc.), des épices (cannelle par exemple) ou encore des herbes fraîches (menthe ou basilic).

Vous pouvez également varier la crème mascarpone-ricotta en ajoutant du zeste d'agrumes ou encore un peu de rhum ambré.

