

L'atelier MJC N°15

Coloriage du jour 1



Coloriage du jour 2



Jeu du jour

A LA MAISON



Cherche les 16 parties de la maison

BUREAU
CAVE
CHAMBRE
CHEMINÉE
CORRIDOR
CUISINE
ESCALIER
ETAGE

FENETRE
GRENIER
PLAFOND
PLANCHER
PORTE
TERRASSE
TOIT
VOLET



La recette du jour : verrine mascarpone



Ingrédients pour 4 pers. :

500 gr de fraise (ou autre fruit) • 300 gr de fruits rouges congelés • 250 gr de mascarpone • 100 gr de sucre • 1 gousse de vanille • 1 yaourt nature • spéculoos • menthe

Préparation :

Dans une casserole, versez les fruits rouges et le sucre en poudre, puis laissez réduire à feu doux environ 10 min. Mixez ensuite le tout à l'aide d'un blender, puis réservez au frigo.

Dans un saladier, déposez le mascarpone, le yaourt nature, le sucre glace ainsi que l'intérieur de la gousse vanille. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet et réservez au frigo.

Découpez vos fraises en 4. Hâchez la menthe finement et réduire les spéculoos en poudre.

Au moment de servir, déposez la poudre de spéculoos au fond d'une verrine. Disposez ensuite plusieurs couches en alternant mascarpone, fraises, menthe et coulis de fruits rouges jusqu'à ce que la verrine soit pleine.