



Fromage blanc ...coulis de cassis

à la confiture , crème de marrons , à la cannelle , aux fruits rouge , &

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

1.200 g
de fromage blanc
ou fromage blanc de soja,
ou fromage blanc végétal
sans soja
fromage blanc au lait de
brebis
ou tofu soyeux

Égouttez le fromage blanc
et mélangé avec l'ingrédient de votre choix

Pour un colis de cassis

- Nettoyez et épongez bien les cassis dans une passoire. Versez les cassis dans le bol d'un mixeur et mixez plusieurs secondes jusqu'à obtenir une purée de fruits bien homogène. Passez la purée de cassis dans une passoire fine, pour éliminer les pépins et récupérer le jus.
- Versez le jus de cassis dans une casserole sur feu doux. Ajoutez-y le sucre semoule et l'eau, mélangez bien puis portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et laissez cuire jusqu'à ce que le jus de cassis épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois.
- Retirez alors la casserole du feu et laissez totalement refroidir le coulis de cassis ainsi obtenu à température ambiante. Versez le coulis de cassis dans un récipient et placez-le au frais jusqu'à la dégustation. Dégustez le coulis de cassis nappé sur un gâteau, des pancakes ou une coupe glacée.
- Retirez alors la casserole du feu et laissez totalement refroidir le coulis de cassis ainsi obtenu à température ambiante. Versez le coulis de cassis dans un récipient et placez-le au frais jusqu'à la dégustation.