



Rosace de mini moelleuses, Crème Chantilly acidulée et fruits rouges frais

Pour 4 Personnes

Fruits rouges frais ⁽¹⁾

- 100g de Fraises
- 30g de Groseilles
- 50g de Myrtilles
- 50g de Framboises

Crème Chantilly acidulée ⁽²⁾

- 200mL de Crème liquide 35%
- 100g de Mascarpone
- 30g de Sucre glace
- 2 Citrons

Dressage ⁽³⁾

- 10 Mini crêpes moelleuses (7177)



15 min
Facile

(1) Fruits rouges frais

- Couper les fraises en quartiers.
- Couper les framboises et myrtilles en deux.
- Décrocher les groseilles de leur brin.

(2) Crème Chantilly acidulée

- Dans un bol, mélanger la crème, la mascarpone, le sucre glace et les zestes et jus d'un citron.
- Monter l'ensemble en Chantilly.
- Débarrasser en poche à douille.

(3) Dressage

- Plier en quatre les mini moelleuses et garnir de chantilly l'intérieur.
- Décorer les rosaces de fruits rouges frais.



www.lemondedescrepes.com