

**CATÉGORIE
COLLÈGE**

ASSIETTE DES LAITIERS GOURMANDS ROSES



**COLLÈGE JEAN-FÉLIX ORABONA
CALVI (20)**

Ingrédients et réalisation :

- **La mousse de framboise** : 6 grosses cuillères de fromage blanc, 200 g de framboises, 50 g de sucre semoule, 2 blancs d'œufs, 3 feuilles de gélatine.

Broyer les framboises avec le sucre. Ajouter le fromage blanc et la gélatine (diluée à l'eau froide). Battre les blancs d'œufs fermes et les ajouter au mélange. Placer au frais.

- **Le tiramisu corse** : 8 Canistrelli naturels (gâteaux corses), 100 g de mascarpone, 100 g de fromage blanc, 2 sachets de sucre vanillé, 50 g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, le mascarpone et le fromage blanc. Tremper les Canistrelli dans un peu de café chaud ou du cacao, les disposer au fond d'un ramequin puis les recouvrir avec la préparation. Recommencer deux fois l'opération. Réserver au frais.

- **La panna cotta carambar** : 20 cl de crème fraîche allégée, 200 g de fromage blanc, 3 feuilles de gélatine, 2 cuillères de sucre semoule, 3 carambars à la fraise.

Faire chauffer la crème fraîche et faire fondre la gélatine en ajoutant 2 cuillères de sucre. Mélanger le tout et ajouter le fromage blanc. Faire fondre les carambar et les ajouter à la préparation. Mettre au réfrigérateur 2 heures.

Dressage :

- Présenter les 3 desserts dans 3 mini verrines.



3 produits laitiers par jour