

DFM 930 CHAUD DEVANT 2017
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Fromages frais, confiture de Myrtilles au Citron Vert
(Entre le Fromage et le Dessert)

Préparation : 15 min, Cuisson : 15 min, Pour : 4 personnes

Il vous faut : 400g de Cottage cheese* (ou fromage frais), 200g de myrtilles, 100g de sucre en poudre, 2 citrons vert bio, 2 cuillères à soupe d'eau.

Réalisation : Lavez et séchez les citrons, Râpez les zestes et réservez-les dans une coupelle. Exprimez le jus des citrons et versez-le dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez 200g de myrtilles, le sucre en poudre et la moitié des zestes de citron, laissez cuire 5min puis baissez le feu et laissez frémir 15min. Réservez la confiture dans un bocal en verre.

Au moment de servir, répartissez le Cottage cheese* dans 4 coupelles en l'écrasant à l'aide d'une fourchette.

Nappez de confiture de myrtilles. Parsemez de myrtilles fraîches et de zeste de citron vert

** Cheese est un mot anglais signifiant fromage