

Crème aux nectarines fraîche et fruitée



Cette semaine dans le blog culinaire de Denner, vous trouvez une recette pour une crème aux nectarines fruitée et rafraîchissante, composée de seulement quatre ingrédients.

Du séré à la vanille, de la crème, du citron vert et, bien sûr, des nectarines bien fraîches – pas besoin de plus pour confectionner une crème exquise. Je servais absolument ce [dessert](#) en verrine, comme ça, les différentes couches sont particulièrement bien mises en valeur. De la menthe, des tranches de nectarines, ou tout ce qui fait plaisir à votre fantaisie, confèrent la touche finale à ce plat.

- 300 g de séré à la vanille, par ex. Exquisa
- 2 dl de demi-crème, fouettée (astuce: la demi-crème doit absolument être froide pour prendre, alors sortez-la du frigo et battez-la immédiatement)
- 3 nectarines
- Jus et zeste d'un demi-citron vert
- Selon les envies pour la décoration: des feuilles de menthe

1. Réduire en purée deux nectarines avec le jus de citron vert.
2. Mélanger délicatement le séré, la crème et la moitié de la purée de nectarines.
3. Couper la moitié d'une nectarine restante en morceaux et les répartir au fond des verres.
4. Ajouter environ la moitié de la crème.
5. Répartir la purée de nectarines dans les verrines.
6. Ajouter maintenant le reste de la crème sur la purée.
7. Garnir avec des feuilles de menthe, du zeste de citron vert et les morceaux restants de nectarine.
8. Mettre les verrines au frigo et les sortir juste avant de servir.

Temps de préparation : environ 15 minutes