

Fruits grillés au mascarpone



L'été, c'est le temps des barbecues! En général, ce sont toutes les sortes de viande à mettre sur le gril qui sont les stars à ces occasions. Mais les substituts de viande, comme les légumes et d'autres délicatesses, se fraient toujours plus leur chemin. Mais avez-vous déjà préparé un dessert sur le gril? Les fruits grillés accompagnés de délicieux dips ou toppings vont d'abord surprendre vos invités, puis les enthousiasmér!

- 2 abricots
- 2 nectarines
- 180 g de mascarpone
- 1 poignée d'amandes en bâtonnets
- 1 gousse de vanille
- ... et pour les amateurs, un peu de miel pour sucrer le tout
- 1. Grillez les amandes en bâtonnets sans graisse dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- 2. Battez le mascarpone à la fourchette pour l'aérer et ajoutez-y la pulpe de la gousse de vanille, et là, comme option, rajoutez un peu de miel.
- 3. Coupez les abricots et les nectarines en deux et enlevez les noyaux.
- 4. Déposez les fruits sur le gril (avec la face coupée en bas) pour environ 2 à 3 minutes.
- 5. Retirez-les, puis mettez la préparation de mascarpone à la vanille dans le creux des fruits, quelques bâtonnets d'amandes par-dessus et servez-les! Bon appétit!