

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 enthousiasmer!

- 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!