St Céols en pêle-mêle de fruits rouges et citron confit

Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 300 gr de cream cheese Isigny
- 50 gr de sucre
- 3 cl de coulis de fruits rouges
- Colorant alimentaire rouge
- 200 gr de pralin concassé
- 150 gr de framboises
- 100 gr de mûres
- 100 gr de myrtilles
- 70 gr de groseilles
- 50 gr d’écorce de citron confit
- 1 citron vert

Étapes de la préparation

1. Dans un cul de poule, mélangez à l’aide d’un fouet le cream cheese avec le sucre. Ajoutez le coulis de fruits rouges et teintez légèrement le tout avec le colorant rouge.
2. Réservez la préparation au frais.
3. Parallèlement, enrobez l’ensemble du fromage avec le pralin concassé.
4. Versez le cream cheese dans une poche à pâtisserie munie d’une douille lisse et pointez la circonférence du fromage.
5. Versez en bataille au centre l’ensemble des fruits rouges, parsemez de batônnets de citron confit et zestez la peau d’un citron vert.

? **Astuce :** Pour encore plus de gourmandise, saupoudrez avec du sucre glace.