

Entremets aux billes de fruits



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 2 pêches
- 1 tranche de pastèque
- 1 petit citron
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- crème chantilly
- sauce au chocolat

Pelez les pommes, les pêches et la pastèque. Avec la cuillère parisienne, prélevez des billes sur tous les fruits. Pressez le citron pour en extraire le jus.

Réunissez dans une poêle les billes de fruits, le sachet de sucre vanillé, le sucre en poudre. Arrosez avec le jus de citron. Portez sur le feu et laissez cuire 15 min en mélangeant de temps en temps délicatement. Laissez refroidir. Répartissez les fruits dans des coupes ou des verrines.

Avant de servir, mettre la chantilly par-dessus les fruits et la sauce au chocolat.

Servez bien frais.