

MOUSSE YAOURT ET COINGS AVEC BRETZELI

Préparation: 50 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 4 coings
- Le jus d'un demi-citron
- 120g de sucre
- 1 anis étoilé
- 1 bâton de cannelle
- Eau
- 300g de crème entière
- 450g de yaourt à la grecque
- 50g de sucre
- 1 c. à s. de pâte de vanille (en option)
- 1 paquet de Bretzeli

Préparation

1. Laver les coings et les frotter avec un torchon de cuisine, puis les couper en deux et les épépiner.
2. Couper grossièrement les coings et les déposer dans une casserole avec le jus de citron, le sucre, l'anis étoilé et le bâton de cannelle.
3. Couvrir à peine les coings avec de l'eau. Faire cuire 25 à 30 minutes environ jusqu'à ce que les coings soient bien tendres.
4. Retirer l'anis étoilé et la cannelle, réduire les coings en purée.
5. Laisser égoutter le yaourt dans une passoire pendant 30 minutes.
6. Batta la crème entière avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance bien ferme, ajouter la pâte de vanille et le yaourt avec précaution.
7. Réduire les Bretzeli en poudre.
8. Répartir la mousse de coings dans des verrines, recouvrir de sablés de Bretzeli.
9. Verser la crème dans une poche à douille et la répartir sur les sablés de Bretzeli.
10. Décorez avec de l'anis étoilé et des Bretzeli.