

• Gâteaux et entremets les font craquer ? Lorsque vous aurez épuisé toutes vos recettes de tartes, crumbles et clafoutis, faites-leur une fondue de fruits : en piquant un fruit au bout d'une fourchette trempée dans du chocolat fondu ; ou une glace : mixez quelques pêches

avec le jus d'un citron, du sucre, un yaourt et faites prendre dans une sorbetière électrique.

• Ils vous réclament des bonbons ? Proposez-leur plutôt un abricot dénoyauté, dans lequel vous aurez glissé une grosse noisette de pâte d'amande et refermez-la pour créer la surprise.

## Milk shake aux fruits rouges

**PRÉPARATION : 15 mn**

### INGRÉDIENTS :

(pour 2 portions)

- 1/4 de litre de lait
- 2 boules de sorbet fraise, framboise et fruits des bois EXQUISE de GERVAIS
- 250 g de fraises (environ 10 fraises)
- 2 cuil. à s. de sucre en poudre

**USTENSILES : un mixeur et 2 verres hauts ou 2 coupes.**

1. Lavez, équeutez et coupez huit fraises en morceaux.
2. Mixez-les avec le sucre et le lait.
3. Versez la préparation dans les verres.
4. Déposez une boule de sorbet dans chaque verre.
5. Décorez avec deux fraises coupées en éventail.

**SUGGESTION : décorez avec quelques feuilles de menthe.**

## Dessert "Xpress"

Vous ne disposez que de quelques minutes pour leur concocter un dessert savoureux ? Faites caraméliser à la poêle des abricots que vous aurez séparés en deux, puis posez-les chauds sur un lit de macarons concassés, et posez dessus une boule de glace à la vanille.

## Les trucs et astuces pour conserver et congeler

Au réfrigérateur :

Triez les fruits rouges et posez-les à plat, sans qu'ils se touchent, entre deux feuilles de papier absorbant.



## Brochettes de fruits frais

**PRÉPARATION : 20 mn.**

**CUISSON : 10 mn.**

**INGRÉDIENTS : (pour 4 pers.)**

- 3 abricots bien mûrs
- 28 grains de raisin blanc
- 12 fraises
- 100 g de NESTLE DESSERT
- 100 g de chocolat blanc GALAK
- 8 cuil à s. de sucre
- 2 cuil à s. d'eau
- 2 cuil à s. de lait
- 1 cuil à s. de noix de coco en poudre

**USTENSILE : 12 petits pics à brochettes**

Lavez et séchez les fruits.

### 1. Brochettes d'abricots au chocolat :

faites fondre le chocolat NESTLE DESSERT au bain-marie. Coupez les abricots dénoyautés en 4. Enfilez-les sur 4 pics et nappez-les de chocolat fondu. Réservez au réfrigérateur.

### 2. Brochettes de raisin blanc au caramel :

enfilez 7 grains de raisin sur un pic. Préparez 3 autres brochettes. Versez le sucre dans une casserole, puis ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau sans mélanger. Faites chauffer à feu doux.

Quand la couleur du caramel vous convient, versez-le sur les brochettes de raisin. Réservez au réfrigérateur.

### 3. Brochettes de fraises au chocolat blanc GALAK et à la noix de coco :

faites fondre au bain-marie le chocolat blanc et le lait. Mélangez bien. Piquez une fraise avec une fourchette et plongez-la dans le chocolat. Enfilez-la sur un pic et saupoudrez de noix de coco. Préparez 4 brochettes. Réservez au réfrigérateur.