

20/26 AVR 10

Hebdomadaire Paris

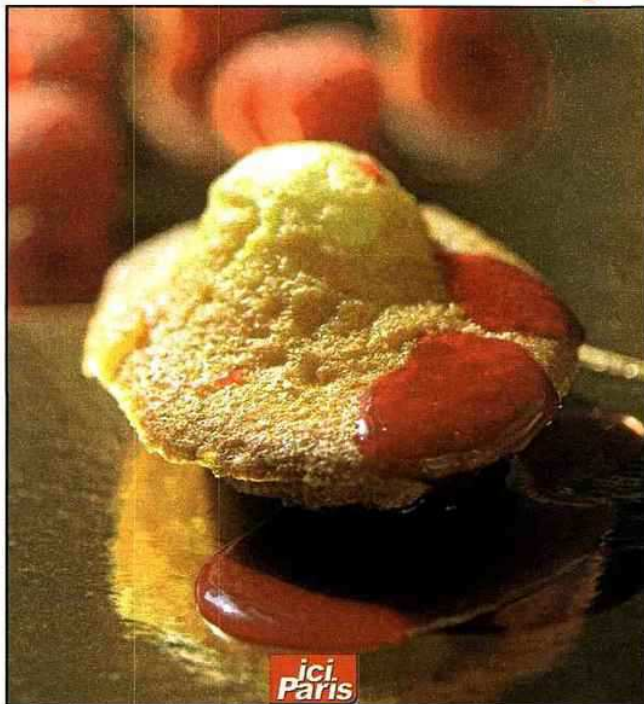
OJD : 346891

Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 1188

N° de page : 37-38

## DESSERT

### Madeleines et coulis de fruits rouges



### Madeleines et coulis de fruits rouges

#### POUR 4 PERSONNES

- 8 madeleines au yaourt et au miel ou à la cassonade
- 20 g de groseilles
- 100 g de fraises
- 50 g de framboises
- 80 g de cassonade
- le jus d'½ citron vert

- ① Coupez les madeleines en deux dans le sens de la longueur.
- ② Lavez les fruits rouges. Egrainez les groseilles de leurs petites grappes et équeutez les fraises.
- ③ Mixez tous les fruits dans un robot, ajoutez la cassonade et le jus de citron. Versez ce coulis dans de petits bols individuels.
- ④ Juste avant de servir, plongez les madeleines dans le coulis.

L'astuce d'Eric Kayser : pour une couleur plus foncée, faites un coulis avec 85 g de mûres et 85 g de myrtilles.

#### ET ON BOIT QUOI ?

Un rivesaltes grenat 2005 domaine Cazes à boire dans sa jeunesse pour ses arômes de fruits des bois bien mûrs. 9,90 €. [www.cazes-rivesaltes.com](http://www.cazes-rivesaltes.com)



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération*