

CREMEUX DE CASSIS A LA CANNELLE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 10 personnes

- **1 kg de cocktail de fruits rouges**
- **2,5 l de sorbet cassis (10 boules)**
- **Crème liquide 35 %**
- **200 g de sucre cassonade**
- **1 botte de menthe fraîche**
- **PM de sucre poudre**
- **Cannelle**

Etapes de préparation

1. Réaliser la gelée de fruits rouges : dans un récipient, réaliser un sirop avec la cassonade, et y ajouter les fruits encore surgelés. Remonter le mélange en température.
2. Enfin, déposer le mélange dans la coupe de son choix puis réserver à 0+3°C pendant environ 4 heures.
3. Monter la crème liquide, sucrer la, parfumer la avec de la cannelle et réserver la, à 0+3°C
4. Déposer la crème fouettée sur le sirop en gelée puis disposer une boule sorbet cassis
5. Vous pouvez décorer d'une feuille de menthe.

