

The logo for Kambly, featuring the brand name in a white, cursive font on a red rectangular background.

L'EXCELLENCE DU BISCUIT DEPUIS 1910

MOUSSE YAOURT ET COINGS AVEC FINE CRÊPE

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 Fine Crêpe

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. Battre 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 Fine Crêpe en poudre.
8. Répartir la mousse de coings dans des verrines, recouvrir de sablés de Fine Crêpe.
9. Verser la crème dans une poche à douille et la répartir sur les sablés de Fine Crêpe.
10. Décorez avec de l'anis étoilé et des Fine Crêpe.