

Tourelles d'ananas et fruits rouges

Pour 4 personnes :

- 2 boîtes d'ananas en tranches
- 350 g de fruits rouges surgelés
- 2 c à s de confiture de groseille ou framboise
- 250 g de ricotta
- 1 c à s de crème épaisse
- 2 c à s de cassonade ou + selon les goûts
- 2 c à s de rhum

Arroser les fruits rouges de rhum et les placer au réfrigérateur 4h à l'avance pour qu'ils décongèlent.

Mélanger la ricotta avec la crème et la cassonade. Bien égoutter les tranches d'ananas en les posant sur du papier absorbant. Mélanger les fruits rouges décongelés avec la confiture.

Poser 4 cercles à pâtisserie d'environ 7cm de diamètre sur quatre assiettes. Déposer dans le fond une tranche d'ananas, puis la moitié de la ricotta et la moitié des fruits rouges. Renouveler l'opération une fois et terminer par une tranche d'ananas. Réfrigérer au-moins 1h.

Ôter les cercles juste au moment de servir et décorer éventuellement de fruits rouges et de feuilles de menthe.

- S'il vous reste des fruits rouges, mixez-les en coulis avec une cuillère de sucre et servez-le en accompagnement des tourelles.