Nestlé HIRZ Cottage Cheese

DÉLICE AUX BAIES ROUGES

Durée : env. 25 min.
Pour 4 personnes

- **3 dl jus de raisin rouge**
- **80g sucre**
- **2 cs maïzena**
- **400g de baies, p. ex. groseilles rouges, framboises, fraises**
- **200g de séré maigre**
- **300g HIRZ cottage cheese nature, égoutté**
- **2 cs sucre**
- **1 gousse de vanille coupée en deux dans la longueur, égrainée**

1 Mélanger le jus de raisin, le sucre et la maïzena. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter les baies et continer la cuisson un court instant. Mettre à refroidir dans un bol. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

2 Mélanger le séré, le sucre et les graines de vanille et mettre à couvert au réfrigérateur.

3 Dresser les baies avec la sauce préparée dans des coupes ou des assiettes creuses. Ajouter 2 cs de crème au cottage cheese dans chaque coupe.