

GELÉE DE LAIT CRU ET **YAOURT À LA VERVEINE AUX FRUITS DE SAISON**

Ingrédients pour 4 personnes :

25 cl de lait cru
2 yaourts goût bulgare
10 cl de crème fraîche liquide
100 g de sucre semoule
10 feuilles de verveine + 12 pour la déco
3 feuilles de gélatine de 2g
100 g de fruit de saison

Ingrédients pour 8 personnes :

50 cl de lait cru
4 yaourts goût bulgare
20 cl de crème fraîche liquide
200 g de sucre semoule
20 feuilles de verveine + 16 pour la déco
6 feuilles de gélatine de 2g
200 g de fruit de saison

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Ciseler les feuilles de verveine. Faire bouillir le lait cru et y faire infuser les feuilles de verveine ciselées dans le chaud durant 30 minutes. Filtrer et mélanger à l'aide d'un fouet le lait infusé, les yaourts et le sucre.

Faire chauffer la crème liquide et lui incorporer les feuilles de gélatines essorées. Ajouter le mélange lait infusé, yaourt et sucre.

Verser dans des verres et mettre au froid pendant un minimum de 3 heures.

Juste avant de servir à vos invités, décorer chaque verre avec des fruits de saison coupés selon votre goût et surmonter le tout de quelques feuilles de verveine fraîche.