

# Gâteaux aux fruits rouges

12 petits gâteaux •



Moyen •



Préparation 15 mn •



Cuisson 12 mn •



Repos 4 h minimum au réfrigérateur



## Ingrédients

- ✓ 350 g de fruits rouges congelés
- ✓ 2 c. à soupe de sucre semoule
- ✓ Zeste d'1 citron
- ✓ 24 tranches de **Pain tranché Loprofin**

### Pour la présentation :

- ✓ 100 g de fruits rouges frais
- ✓ Feuilles de menthe
- ✓ Sucre glace

## Préparation

Faire chauffer les fruits rouges, le zeste du citron et le sucre dans une grande casserole. Porter le mélange à ébullition puis laisser mijoter pendant 2 minutes jusqu'à ce que les fruits soient mous et qu'il y ait beaucoup de jus bien rouge. Retirer la casserole du feu et filtrer les fruits dans une passoire, réserver le jus et les fruits séparément.

Recouvrir un moule à cupcakes de film alimentaire. À l'aide d'un emporte-pièce circulaire, découper des petits disques dans du **Pain tranché Loprofin**. Il faut 2 petits disques par gâteau (un dessous et un dessus). Découper les chutes de pain en petites bandes pour tapisser les bords du moule à cupcakes.

Pour chaque gâteau, tremper un disque dans le jus des fruits tant qu'il est encore chaud et le placer dans le fond du moule recouvert du film alimentaire. Tremper à leur tour les bandes de pain dans le jus et les utiliser pour tapisser les côtés du moule en les faisant se superposer légèrement. Garnir d'une cuillère de fruits et verser dessus un peu du jus en en réservant une partie pour la présentation. Recouvrir chaque gâteau d'un deuxième disque imbibé puis refermer le film étirable et appuyer fortement avec la paume de la main.

Mettre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures mais idéalement toute une nuit. Sortir les gâteaux de leurs moules et enlever le film alimentaire. Servir avec des fruits rouges frais et une partie du jus des fruits mis de côté. Éparpiller quelques feuilles de menthe et pour finir saupoudrer de sucre glace. Déguster dans les 2 jours.

Pour un gâteau	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	138 kcal	0,64 g	18 mg	27 mg	8 mg	35 mg	16 mg	16 mg
			1 part	1 part	4/5 part	2/3 part	2/3 part	

# Desserts