

■ LA CRÈME
AUX MYRTILLES
À LA TURQUE

pour 4 personnes

Le jus d'un demi-citron; 1 gobelet de séré de 250 g; 60 g de sucre fin cristallisé; 2 dl de lait; 50 g de macarons; 300 g de myrtilles.

1. Presser le citron. Bien mélanger ce dernier avec le séré, le sucre et le lait.

2. Emietter les macarons. Laver les baies et bien les égoutter. Mélanger tous ces ingrédients. Les dresser dans des coupes en verre. Les mettre au frais au moins 1 heure. Servir après.