



Photo : Mathieu Lévesque

Patrice Demers  
Chef pâtissier

## CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC ET YOGOURT, POÊLÉE DE PETITS FRUITS POIVRE ET CITRON

### CRÉMEUX

---

250 g chocolat blanc en pastilles

---

$\frac{2}{3}$  tasse de crème 35 %

---

1 tasse de yogourt type méditerranéen

---

Mettre le chocolat dans un cul-de-poule.

Dans une casserole, amener la crème à ébullition. Retirer du feu et verser sur le chocolat. Laisser reposer une minute.

À l'aide d'un fouet, émulsionner la crème et le chocolat pour obtenir un mélange parfaitement lisse. Incorporer finalement le yogourt et bien mélanger.

Couvrir d'une pellicule plastique et laisser figer au frigo pour au moins 8 heures.

### POÊLÉE DE PETITS FRUITS

---

$\frac{1}{2}$  tasse de miel

---

12 fraises

---

12 cerises Bing

---

24 framboises

---

12 mûres

---

24 bleuets

---

12 cerises de terre

---

$\frac{1}{3}$  tasse de jus de citron

---

Zeste de 1 citron

---

Poivre fraîchement moulu

---

Dans une grande poêle, chauffer le miel à feu élevé et le laisser bouillir un peu. Ajouter tous les fruits et les cuire quelques secondes. Retirer du feu, zester le citron et ajouter quelques tours de moulin à poivres.



STARK & WHYTE



**Quartier DIX30**

9750, boul. Leduc, bureau 22  
Brossard (Québec) J4Y 0B3

Sans frais : 1 888-227-0157  
Téléphone : 450 462-9222  
[starketwhyte.com](http://starketwhyte.com)