



## *Verrine de brousse de brebis, myrtilles, crème de balsamique et crêpes dentelles*

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 15cl de crème liquide entière
- Brousse de brebis
- Vinaigre balsamique
- Myrtilles
- Crêpes dentelles

### Préparation :

- Préparer 15 cl de crème, chantilly sucrée.
- Ajoutez 100 g de brousse de brebis.
- Faites réduire le vinaigre balsamique
- Remplissez votre verrine aux deux tiers, puis ajouter trois ou quatre myrtilles que vous coiffez d'une pointe de mousse sur laquelle vous versez la réduction de balsamiques.
- Écrasez dans vos doigts une crêpe dentelle déposer au sommet de votre verrine.

