

Crème à l'arancello



PRÉPARATION

Battre le mascarpone avec le sucre glace et l'arancello dans un robot de cuisine muni d'un fouet.

Incorporer la crème fouettée à basse vitesse.

Dresser dans une assiette creuse et décorer d'un filet d'huile d'olive, d'amandes et de zeste d'orange avant de savourer.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g mascarpone

25 g de sucre glace

50 ml d'arancello Chiarello

150 g de crème fouettée

50 g d'amandes grillées

4 cc d'huile d'olive Chiarello

1 orange bio