



MOUSSE DE YOGUR DE OVEJA GOSHUA CON FRUTA FLAMBEADA Y GRANOLA

Sylvain Vernay @sylvain_vernay

INGREDIENTES (8 RACIONES)

Para la mousse

5 tarros de Yogur Natural de Oveja de Goshua
3 huevos
100 ml de nata líquida
Media vaina de vainilla
Una pizca de sal

Para la fruta flambeada

3 o 4 piezas de fruta (paraguayo, melocotón, albaricoque, cereza, etc.)
1 cucharadas de aceite de coco
1 cucharadas de azúcar (de coco)
La ralladura de una lima
Un chorro de ron

Para la granola sin horno

75 g de copos avena integral
25 g de copos de quinoa integral
25 g de uvas pasas
25 g de arroz inflado
20 g de nueces
20 g de almendras
20 g de semillas de calabaza
20 g de semillas de girasol
10 g de semillas de amapola
2 cucharadas de aceite de coco
2 cucharadas de miel



PREPARACIÓN

Para la mousse

- 1 | Monta la nata con la vainilla y las claras a punto de nieve.
- 2 | Añade la nata y las claras montadas al Yogur Natural de Oveja de Goshua. Reserva en la nevera.

Para la fruta flambeada

- 1 | Saltea la fruta cortada con el aceite de coco y el azúcar hasta que caramelize.
- 2 | Añade el ron y flambea. Reserva.

Para la granola

- 1 | Corta toscamente los frutos secos.
- 2 | Júntalos con el aceite y la miel en una sartén caliente y deja caramelizar sin dejar de remover.
- 3 | Monta el postre en capas dentro de unas copas. Sirve frío.

