


## Syllabub à la mandarine

 25 min

**4 mandarines,**  
jus (soit env. 2 dl)

**2 c. s. de miel liquide**

**2 brins de thym**

**4 mandarines,** pelées,  
en rondelles

**4 c. s. de graines de grenade**

**1 c. s. de sirop de grenadine**

**2 dl de crème entière,**  
froide

**Temps en cuisine:** env. 25 min

1. Faire réduire à env. 1 dl le jus de mandarine et le miel avec le thym, laisser refroidir. Ôter le thym.
2. Dresser les mandarines et les graines de grenade dans des coupelles. Arroser d'un filet de sirop de grenadine. Avec les fouets du batteur-mixeur, fouetter la crème en chantilly pas trop ferme avec 3 c. s. de sirop de mandarine, répartir sur les fruits, arroser en filet avec le reste du sirop.

**Portion:** 275 kcal, lip 18g, glu 26g, pro 2g



**Suggestion:** remplacer les mandarines par des oranges.

**Préparation à l'avance:** sirop de mandarine et chantilly env. ½ journée avant. Garder séparément à couvert au réfrigérateur.