

La verrine fleurs de cerisier/fruits rouges

Recette pour 10 petites verrines.



Crumble

50g de sucre de canne
33g de farine
33g de poudre d'amande
33g de beurre
2g de vanille liquide

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une feuille au batteur jusqu'à ce que le mélange est une texture de sable. Enfournez au four pendant 15 minutes à 180°C.

Anglaise mascarpone vanille

150g de crème liquide 35% mg
2g de thé fleur de cerisier (à retrouver chez le café d'Éric)
22g de jaunes d'œufs
39g de sucre semoule
3g de gélatine en poudre
18g d'eau
90g de mascarpone

La veille infuser le thé dans la crème liquide froide.

Mettre à gonfler la gélatine dans l'eau froide.

Pendant ce temps mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs. Chinoiser l'infusion du thé dans la crème, puis mettre à bouillir la crème, une fois que la crème arrive à ébullition verser une petite parti de la crème dans les jaunes puis remettre ce mélange-là dans la casserole et cuire le tout à 85°C. Une fois la cuisson faite y ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain mélangé l'anglaise froide avec le mascarpone .

Coulis fruits rouges

100g de purée de fruits rouges
1g de pectine NA

Mélanger la purée avec la pectine puis porter à ébullition, et réservé au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Montage

Mettre dans le fond de la verrine une couche de crumble, puis pocher une première couche d'anglaise mascarpone. Ajouter le coulis, mettre de nouveau sur le dessus une seconde couche d' anglaise mascarpone, puis finir par une couche de crumble. Laisser votre imagination pour la finition de la verrine.

À déguster sans modération !!!



La verrine fleurs de cerisier/fruits rouges

Recette pour 10 petites verrines.



Crumble

50g de sucre de canne
33g de farine
33g de poudre d'amande
33g de beurre
2g de vanille liquide

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une feuille au batteur jusqu'à ce que le mélange est une texture de sable. Enfournez au four pendant 15 minutes à 180°C.

Anglaise mascarpone vanille

150g de crème liquide 35% mg
2g de thé fleur de cerisier (à retrouver chez le café d'Éric)
22g de jaunes d'œufs
39g de sucre semoule
3g de gélatine en poudre
18g d'eau
90g de mascarpone

La veille infuser le thé dans la crème liquide froide.

Mettre à gonfler la gélatine dans l'eau froide.

Pendant ce temps mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs. Chinoiser l'infusion du thé dans la crème, puis mettre à bouillir la crème, une fois que la crème arrive à ébullition verser une petite parti de la crème dans les jaunes puis remettre ce mélange-là dans la casserole et cuire le tout à 85°C. Une fois la cuisson faite y ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain mélangé l'anglaise froide avec le mascarpone .

Coulis fruits rouges

100g de purée de fruits rouges
1g de pectine NA

Mélanger la purée avec la pectine puis porter à ébullition, et réservé au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Montage

Mettre dans le fond de la verrine une couche de crumble, puis pocher une première couche d'anglaise mascarpone. Ajouter le coulis, mettre de nouveau sur le dessus une seconde couche d' anglaise mascarpone, puis finir par une couche de crumble. Laisser votre imagination pour la finition de la verrine.

À déguster sans modération !!!



La verrine fleurs de cerisier/fruits rouges

Recette pour 10 petites verrines.



Crumble

50g de sucre de canne
33g de farine
33g de poudre d'amande
33g de beurre
2g de vanille liquide

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une feuille au batteur jusqu'à ce que le mélange est une texture de sable. Enfournez au four pendant 15 minutes à 180°C.

Anglaise mascarpone vanille

150g de crème liquide 35% mg
2g de thé fleur de cerisier (à retrouver chez le café d'Éric)
22g de jaunes d'œufs
39g de sucre semoule
3g de gélatine en poudre
18g d'eau
90g de mascarpone

La veille infuser le thé dans la crème liquide froide.

Mettre à gonfler la gélatine dans l'eau froide.

Pendant ce temps mélanger le sucre semoule avec les jaunes d'œufs. Chinoiser l'infusion du thé dans la crème, puis mettre à bouillir la crème, une fois que la crème arrive à ébullition verser une petite parti de la crème dans les jaunes puis remettre ce mélange-là dans la casserole et cuire le tout à 85°C. Une fois la cuisson faite y ajouter la gélatine. Réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Le lendemain mélangé l'anglaise froide avec le mascarpone .

Coulis fruits rouges

100g de purée de fruits rouges
1g de pectine NA

Mélanger la purée avec la pectine puis porter à ébullition, et réservé au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Montage

Mettre dans le fond de la verrine une couche de crumble, puis pocher une première couche d'anglaise mascarpone. Ajouter le coulis, mettre de nouveau sur le dessus une seconde couche d' anglaise mascarpone, puis finir par une couche de crumble. Laisser votre imagination pour la finition de la verrine.

À déguster sans modération !!!

