

## Mes tables de fêtes



### Trilogie de verrines et leurs douceurs

*J'ai utilisé des verrines plastiques de 7 cl, on en trouve chez Patiwizz, celles ci on été achetées chez Auchan 3 euros les 50*

#### Ingrédients

##### verrines chocolat (10 pièces)

- 200 g chocolat noir
- 20 cl crème fraîche
- 1 c à café de cannelle
- 2 oeufs jaune et blanc séparés
- 1 feuille gélatine

Chauffer la crème dans une casserole y faire fondre le chocolat. Ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, l'essorer et la faire dissoudre dans le chocolat chaud. Parfumer avec la cannelle, bien mélanger. Ajouter les jaunes d'oeuf tout en remuant. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement en plusieurs fois à la crème tiédie. Décorer à votre goût.

##### verrines cassis/mangue (16 pièces)

- 450 g de cassis surgelés
- 80 g de sucre
- 10 cl de crème
- 1 feuille de gélatine
- purée de mangue
- sirop miel orange cointreau

( sirop composé de 1/2 verre de jus d'orange, 3 cuillère à soupe de miel, 1 cuillère à soupe de cointreau que vous ferez cuire dans une casserole jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse)

Décongeler les cassis et les réduire en purée, passer au chinois pour enlever les pépins. Sucrez à votre goût. Ramollir la gélatine et l'essorer. Mixer la purée de cassis avec la crème, ajouter la gélatine bien mélanger en mixant.

Peler et couper 1 mangue 1/2 en petit morceaux. Réduire en purée et mélanger avec 4 c à soupe de sirop pour sucrer cette purée.

Remplir les verrines au 2/3 avec la mousse cassis, disposer par dessus la purée de mangue.

#### Verrines framboises/crème anglaise au pralines roses (20 pièces)

- 450 g de framboises surgelées
- 80 g de sucre
- 10 cl de crème fraîche
- 1/2 jus de citron
- 1 feuille de gélatine
- 10 pralines roses
- quelques biscuits émiettés
- 500 ml de crème anglaise
- 1/2 feuille de gélatine
- 200 g de mascarpone
- 80 g de sucre
- un peu de crème fraîche

Décongeler les framboises et les réduire en purée, passer au chinois pour enlever les petites graines si utile. Ajouter le jus de citron. Sucrer à votre goût. Ramollir la feuille de gélatine et l'essorer. Mixer la purée avec la crème et ajouter la gélatine. Réserver au frais.

Préparer une [crème anglaise](#). Mixer les pralines roses, mélangez les à la crème anglaise. Ramollir la 1/2 feuille de gélatine et l'incorporer à la crème. Réserver.

Préparer au batteur une mousse avec le mascarpone, 80 g de sucre et un peu de crème fraîche pour obtenir une sorte de crème chantilly assez aérée.

Monter vos verrines en alternant une couche de mousse framboises, une couche de crème anglaise, quelques biscuits émiettés et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. A l'aide d'une poche à douille terminer le dessus des verrines avec la chantilly au mascarpone.

Décorer à votre goût, pour ma part j'ai utilisé pour la déco du sucre barbe à papa (chez Alinéa) et des pralines croustillantes chocolatées (rayon Bio supermarché) sur les verrines chocolat, des bonbons guimauves roses sur les verrines framboises et des minis macarons (chez Alinéa) pour les verrines cassis mangue.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>