



LA RECETTE POUR 4 VERRINES GOURMANDES

JOUR 1 : Le CRUMBLE

Ingrédients : 50g de beurre pommade, 50g de sucre, 50g de poudre d'amandes, 50g de farine.

Préparation : Déposer la farine sur une plaque à pâtisserie la passer 10min environ à four chaud jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur beige, laisser refroidir.

Mélanger un par un et dans l'ordre au beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes puis la farine torréfiée. Refroidir 45mn au frigo. Chauffer le four à 165°. Émietter le crumble sur la plaque recouverte de papier siliconé. Cuire 10mn, briser les morceaux trop gros, remuer et cuire encore 5mn. Refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique à T° ambiante

JOUR 2, MATIN : Crème marrons

Ingrédients : 25cl de crème fleurette, 20g de sucre, 75g de crème de marron, 1cs de rhum vieux, 1 feuille de gélatine, 50g de brisures de marrons glacés (optionnel).

Préparation : Incorporer au fouet la crème de marron dans la crème froide, ajouter le sucre, porter à ébullition (sans faire bouillir), retirer du feu, parfumer avec le rhum et incorporer la gélatine avant de laisser tiédir. Ajouter les brisures si vous avez pris l'option et verser dans vos verrines avant de réserver quelques heures au froid.

JOUR 2, APRES-MIDI : Crème nature

Ingrédients : 25cl de crème fleurette, 20g de sucre, 1 feuille de gélatine, 4cc de coulis de framboises, 200gr de framboises.

Préparation : Mélanger la crème froide et le sucre, porter à ébullition (sans faire bouillir), retirer du feu et incorporer la gélatine. Laisser tiédir quelques minutes.

Dressage : Déposer une cuillère à café de coulis de framboise dans chaque verrine sur la crème au marron qui s'est solidifiée au froid. Déposer un rang de framboises fraîches sur le coulis et les recouvrir avec la crème nature qui vient de tiédir puis réserver plusieurs heures au froid.

Terminer par une bonne couche de crumble en miettes et déposer une framboise pour la décoration.

JOUR 3 : Bonne dégustation.

Bon appétit.

