



COMPOTÉE DE QUETSCHES ET SA CRÈME ÉPICÉE



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn (10 + 10)

Pour 6 verrines:

Pour la compotée:

350 g de quetsches

30 g de sucre en poudre

Pour la crème épicée:

250 cl de lait

3 jaunes d'œufs

30 g de sucre en poudre

1 grosse pincée d'épices à pain d'épices

1 feuille de gélatine réhydratée

la veille ou le matin pour le soir.

La compotée:

Laver et essuyer soigneusement les prunes. Les équeuter si nécessaire et les couper en deux avant de les mettre dans une casserole avec le sucre, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire à petit feu environ 10 mn. Laisser refroidir

La crème épicée:

Faire bouillir le lait avec les épices à pain d'épices. Pendant ce temps battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Enlever le lait du feu et incorporer le tout doucement à l'appareil jaunes et sucre puis, remettre sur le feu en tournant sans arrêt jusqu'à épaississement de la crème. Celle-ci doit napper la cuillère. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée et essorée. Laisser refroidir un peu avant de verser dans les verrines. Réserver au froid jusqu'à ce que la crème soit prise.

Finition:

Couvrir la crème prise avec 3 càs de compote de prunes et remettre au frais.