

Verrines en duo

Pour 10 personnes (5 verrines de chaque)

Pour la compotée de pêches au miel :

(A préparer la veille au soir)

Côté marché :

75 ml d'eau

1 cs de miel

2 belles pêches

2 feuilles de gélatine

Pour la crème coco aux carambars et liqueur de caramel :

(A préparer le lendemain)

Côté marché :

1 boîte de lait de coco

6 carambars

2 cs de liqueur de caramel (Yves Thuriès)

Pour la brunoise d'ananas :

1 petit ananas ou moitié d'un gros

2 cs de sucre vanillé maison

1 pincée de gingembre

20 g de beurre

Pour la décoration :

1 carambar



Préparation de la compotée de pêches au miel :

Faites tremper la gélatine dans l'eau froide durant 15 mn.

Epluchez puis coupez les pêches en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec l'eau et le miel. Laissez compoter 10 mn environ à feu moyen.

Hors du feu ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir qqs instants.

Préparation de la crème coco aux carambars et liqueur de caramel :

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide durant 15 mn.

Faites chauffer dans une petite casserole la boîte de lait de coco. Ajoutez 6 carambars et 2 cs de liqueur de caramel. Ajoutez dans le lait chaud la gélatine essorée, mélangez bien.

Préparation de la brunoise d'ananas :

Parez les 2 côtés de l'ananas et coupez tout autour. Faites des bandes régulières, coupez la pulpe en petits dés. Chauffez le beurre dans la poêle, faites sauter les cubes d'ananas, saupoudrez de 2 cs de sucre vanillé (recette ici) et d'une pincée de gingembre en poudre. Remuez avec une cuillère en bois pendant qqs minutes, laissez refroidir.

Montage :

Dans de petites verrines, versez la compotée de pêches au miel, réservez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, préparez la crème coco aux carambars et versez délicatement sur la compotée de pêches au miel. Versez le reste dans 5 autres verrines que l'on complètera avec la brunoise d'ananas.

Décorez avec de petits morceaux de carambar.