



QUETSCHES/LAIT D'AMANDE EN VERRINES

Pour 8 verrines de 10cl :

Compote de quetsches : 500g quetsches - 80g sucre à confiture - 5 clous de girofle - 3 anis étoilé - 1 gse vanille - 1 bâton de cannelle - le jus d'1 citron -

Crème : 2,5 feuilles de gélatine (5g) - 10cl lait entier - 15 cl lait d'amande (ou sirop d'orgeat) - 25cl crème liquide entière -

Couper en petits morceaux les quetsches. Les mettre dans une casserole à fond épais, y ajouter le sucre à confiture, les clous de girofle, les 3 anis, la gse de vanille fendue en 2 et grattée avec un couteau, le bâton de cannelle (toutes ces épices seront glissées dans un sachet à thé). Presser le citron à travers une petite passoire. Faire chauffer à feu moyen tout en remuant avec une cuillère en bois. Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée. Remuer. Transvaser cette compote dans un récipient plat et refroidir au réfrigérateur.

Mettre dans un récipient les feuilles de gélatine recouvertes d'eau froide.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Ajouter la gélatine bien essorée tout en fouettant. Oter du feu, ajouter le sirop d'orgeat froid ou le lait d'amande sans cesser de remuer. Refroidir (t° du corps). Fouetter la crème liquide au fouet pour obtenir une crème lisse.

Lorsque la préparation au lait d'amande est froide, la verser sur la crème fouettée sans cesser de battre. Réserver.

Avec une cuillère, garnir à moitié les 8 verrines de 10cl de la compote froide. Finir de garnir avec la crème au lait d'amande. Placer le tout au réfrigérateur. (minimum 2 heures).