



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Verrines Inspiration Libre :



Pour 8 verrines :

- Ingrédients :

- * gelée fruit de la passion : 220 g de jus de fruit, 50 g de jus d'orange, 20 g de jus de citron, 12 cl d'eau minérale, 3 feuilles de gélatine et 60 g de sucre en poudre.
- * gelée framboise : 200 g de confiture de framboises, 7 cl de jus de citron, 12 cl d'eau minérale et 3 feuilles de gélatine.
- * pour les inserts au caramel : boules creuses à garnir de chez Valrhona et sauce au caramel au beurre salé.
- * pour la déco : macarons.

- Réalisation :

* Inserts au caramel : réaliser une sauce au caramel au beurre salé et en garnir les boules Ivoire. Fermer les orifices avec un peu de couverture Ivoire fondue et réserver au frais.

* Gelée fruit de la passion : faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire tiédir l'eau minérale. Faire fondre la gélatine, après avoir égoutté les feuilles, dans l'eau. Ajouter les jus de fruits et le sucre. Verser dans des verrines inclinées et laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.

Déposer un insert dans chaque verrine quand la gelée fruit de la passion n'est pas encore tout-à-fait :



* Gelée framboise : faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire tiédir l'eau minérale. Faire fondre la gélatine, après avoir égoutté les feuilles, dans l'eau. Ajouter la confiture et le jus de citron. Verser dans des verrines inclinées dans l'autre sens et laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.

Décorer d'un macaron avant de servir.