



## LA RECETTE POUR 6 VERRINES GOURMANDES

### JOUR - 2 : Le CRUMBLE :

**Ingrédients :** 50g de beurre pommade, 50g de sucre, 40g de poudre d'amandes, 10g de poudre de cacahuètes, 50g de farine.

**Préparation :** Mélanger un par un et dans l'ordre au beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes et de cacahuètes puis la farine. 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 -1 : LA PANNA COTTA :

**Ingrédients :** 50cl de crème fleurette, 40g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 6cs de coulis de framboises, 200gr de framboises (une trentaine environ), 1 mangue, cacahuètes concassées et crumble.

**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 soupe de coulis de framboise au fond de chaque verrine. Déposer un rang de framboises fraîches sur le coulis et y déposer des petits morceaux de mangues. Ajouter une pincée de cacahuètes concassées. Les recouvrir avec la crème nature qui vient de tiédir. Réserver plusieurs heures au froid.

JOUR J : Avant la dégustation, déposer une bonne couche de crumble en miettes sur la crème et déposer une framboise pour la décoration. Poudrez de sucre glace, c'est fini. Bonne dégustation.

Bon appétit.

