

Entremets aux petits suisses

et compotée de raisins muscat



Pour 2 personnes (à préparer la veille)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes

Entremet :

- 3 petits suisses
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 gousse de vanille
- 45 g de sucre

Compotée de raisins :

- 300 g de raisins noirs muscat
- 1 orange
- 1 c à soupe de miel
- 1 étoile de badiane (anis étoilé)
- 1/2 gousse de vanille
- 1/2 c à café de fécule de maïzena

Préparez l'entremet : Dans un saladier, fouettez les petits suisses. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide une dizaine de minutes pour les ramollir. Fendez la 1/2 gousse de vanille en deux pour en récupérer les grains.

Dans une casserole, faites chauffer la crème et ajoutez-y les grains de vanille et la gousse. Ajoutez les sucres en remuant à la cuillère en bois ou au fouet. Retirez du feu une fois que les sucres sont bien dissous.

Incorporez les feuilles de gélatine essorées entre vos doigts dans la crème chaude mais non bouillante et fouettez pour obtenir une crème homogène.

Versez cette crème tiède sur les petits suisses et mélangez. Répartissez cette crème dans des verrines jusqu'à 1,5 cm (environ) du bord.

Réservez au frais jusqu'au lendemain pour avoir une crème bien ferme.

Préparez la compotée de raisins : Lavez et égrainez les raisins. Pressez l'orange.

Versez le miel dans une casserole et placez sur feu moyen. Ajoutez le jus d'orange, la badiane et la 1/2 gousse de vanille coupée en deux. Laissez cuire 5 minutes. Incorporez les raisins, mélangez et poursuivez la cuisson encore 5 minutes.

Dans un petit pot, mélangez la fécule avec un peu de jus de cuisson des raisins. Versez dans la casserole et laissez bouillonner pendant 1 minute afin d'épaissir un peu le jus. *Les raisins vont s'éclater un peu et évacuer leurs pépins.*

Récupérez les raisins dans un saladier. Passez le jus au tamis. Versez le jus récupéré sur les raisins et laissez refroidir.

Conservez au frais jusqu'au moment de l'utilisation. Recouvrez les entremets avec cette compotée.

Servez bien frais.