

## Eventail de mûres à la chantilly au caramel et son coulis

Les ingrédients pour 4 personnes:

Pour les cristallines :

50g de sucre en poudre  
50 g de poudre d'amandes  
40 g de beurre  
30 g de crème fraîche  
1/2 sachet de sucre vanillé  
8 g de farine

Pour la chantilly au caramel :

30 cl de crème liquide entière  
6 cl de sirop de caramel

Des mûres

Pour le coulis :

Des mûres  
1/2 jus de citron  
Sucre en poudre

Pour la déco des feuilles de menthe

Préparer la pâte à cristallines:

Mélanger le sucre et la poudre d'amandes, ajouter le sucre vanillé puis le beurre fondu et la crème, bien mélanger et terminer par la farine.

Mettre au frais 1 h.

Sur une silpat ou une plaque antiadhérente étaler des tas de pâte, faire une couche régulière et bien fine. Mettre à four préchauffé à 150° et cuire entre 5 et 10 de minutes en surveillant, tout dépend du four.

Faire 2 tuiles par personne. Penser à espacer les tuiles qui vont s'étaler un peu à la cuisson.

Monter la crème très froide en chantilly dans un bol froid lui aussi, quand elle est montée, tout en continuant à fouetter ajouter tout doucement le sirop de caramel. Réserver au frigo.

Pour le coulis mixer des mûres avec le jus de citron et du sucre. Je ne donne pas d'indications de quantité car pour le sucre tout dépend de l'acidité des mûres et de votre goût.

Pour le service mettre une tuile sur l'assiette, puis à l'aide d'une poche à douille cannelée, la chantilly, décorer avec des mûres et poser une deuxième tuile en éventail. Répartir du coulis tout autour et décorer avec des feuilles de menthe.

Je n'ai pas noté le poids de mûres utilisées. Pour les assiettes, suivant la grosseur des fruits il faut compter environ 8 belles mûres par personne, et rajouter des mûres pour faire un coulis.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>