

Verrines Acidulées



Ingrédients pour environ 24 verrines :

Bavaise choco-framboises

- 170 g de purée de framboises
- 60 g de sucre
- 100 g d'œufs
- 150 g de pistoles de chocolat noir Corsé
- 400 g de crème fleurette

Chauffer et compoter la purée, le sucre et les œufs à 80°C. (Au Cook'in : 3 min/80°C/vit 3). Verser sur les pistoles de chocolat. Mélanger. À 45°C, incorporer la crème fleurette fouettée au batteur électrique.

Crème framboise :

- 100 ml de crème fraîche fleurette
- 5 cuillères à soupe de coulis de framboises

Monter la crème fleurette et incorporer la purée de framboises.

Dressage :

Décoration

- Coulis de framboises
- QS de gruë de cacao

Dans chaque verrine, verser un fond de purée de framboises, 5 mm environ. Dresser par dessus la bavaise à la poche à douille, douille unie. Puis terminer par crème fouettée framboise. Saupoudrer de gruë de cacao.

Suggestion : si vous trouvez des framboises fraîches en glisser une ou deux, au centre de la bavaise.