

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CASSATA EN VERRINES

À préparer la veille

pour 8 personnes : 8 pots à yaourts de brebis

600g ricotta de brebis fraîche (c'est le top) ou de vache - 80g sucre glace - 50g pistaches pelées et hachées grossièrement - 60g écorce d'orange confite - 50g chocolat noir haché - 8 biscuits à la cuiller - 2 belles pincées de cannelle - 1 càs 1/2 d'eau de fleur d'oranger - 250g pâte d'amande verte - 4 cerises confites - QS angélique confite verte -

Mélanger la ricotta avec le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Ajouter le chocolat, les pistaches et les oranges confites coupées en petits dés. Remplir une poche avec le mélange. Réserver.

Préparer une assiette creuse en y versant 3 càs d'eau de fleur d'oranger et 6 càs d'eau. Imbiber rapidement les biscuits dans le mélange. Couper en 3 chaque biscuit à la cuiller. Placer 2 morceaux au fond de chaque verrine, pocher un peu du mélange à la ricotta, placer le morceau de biscuit restant. Faire de même pour toutes les verrines. Les placer sur un plateau. Recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, étaler la pâte d'amande sur le plan de travail saupoudré de sucre glace. Découper à l'aide d'un emporte-pièce des ronds de la taille de l'intérieur des verrines. Découper en deux chaque cerise. Couper des petits morceaux d'angélique. Décorer. Remettre au frais jusqu'au moment du service.