

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Verrines choco-ruits au rhum

Je me suis basée sur une recette Tupperware.....

Vous pouvez varier les fruits et les petits gâteaux selon vos préférences.



2 bananes
2 pommes
2 poires (j'ai mis des poires au sirop)
1 grosse orange
Le jus d'1/2 citron
2 étoiles de badiane
50 g de beurre (j'ai mis du beurre allégé à 41 % de MG)
2 CS de miel
2 CS de rhum
5 petits gâteaux secs (petits beurre par exemple)
5 boudoirs
250 g de marcarpone
120 g de fromage blanc
30 g de sucre glace
150 g de chocolat noir
50 g de crème fraîche (j'ai mis de la crème allégée)
Sucre vanillé

Dans une poêle : beurre + verser les fruits coupés en rondelles et additionnés de jus du citron. Faites chauffer quelques instants, ajouter le miel, les étoiles de badiane et faites caraméliser le tout.

Hors du feu, arrosez du rhum, faites chauffer 5 sec et flambez.

Hachez grossièrement les petits gâteaux. Réservez.

Dans un récipient, faites chauffer au micro-ondes le beurre et la crème. Bien mélanger le tout. A réserver.

Dans un gros bol ou au thermomix (en adaptant les fouets sur les couteaux), battez le mascarpone bien froid et le fromage blanc. Ajoutez le sucre glace et battez de nouveau. Ajoutez le chocolat fondu dans la crème et battez encore.

Dans chaque verrine, répartissez la crème chocolatée, les fruits, 1 pincée de vanille en poudre, les gâteaux hachés grossièrement et à nouveau les fruits. Se déguste froid.