



VERRINE FRAMBOISES/CHANTILLY AROMATISEE

Ingrédients : pour 8 petites verrines ou 4 desserts

Pour la gelée de framboises :

200 grs de coulis de framboises (en surgelé chez Picard soit 1 boîte contenant 4 sachets

1 feuille de gélatine alimentaire

½ jus de citron

Pour la chantilly aromatisée :

15 cl de crème fraîche liquide entière

30 grs de sucre glace

1 morceau de 2 cm de gingembre frais

Le zeste d'un citron jaune ou vert

La veille, préparer la gelée de framboises et aromatiser la crème fraîche :

Faire ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide. Faire chauffer 1 sachet de coulis (soit 50 grs) dans une casserole. Avant l'ébullition, essorer la feuille de gélatine et l'incorporer aux 50 grs de coulis chaud. La gélatine va fondre dans le coulis. Ajouter le reste du coulis froid, bien mélanger et verser au fond de petits verres ou autre contenant au choix. Faire prendre une nuit au réfrigérateur.

Aromatiser la crème fraîche, pour cela faire chauffer la crème sans atteindre l'ébullition. Retirer du feu et ajouter le zeste de citron et le gingembre frais râpé. Couvrir et laisser infuser 15 mn. Filtrer et mettre au frais une nuit pour bien refroidir la crème.

Le jour même, monter la crème fraîche en chantilly, ajouter progressivement les 30 grs de sucre glace. Disposer sur le coulis gélifié à la cuillère ou à la poche à douille. Pour la version « dessert », on peut ajouter entre le coulis et la chantilly quelques framboises fraîches.

Autre suggestion : Essayez la même méthode avec du coulis de mangue (une mangue mixée), des morceaux de mangue, et une chantilly aromatisée à la noix de coco (faire infuser 50 grs de noix de coco râpée dans la crème).

Maptitcuisine.canalblog.com