

Verrine framboise

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Avril... Ce n'est pas encore la saison des framboises. La framboise est un fruit d'été ! Alors, en attendant, je sors du congélateur des framboises congelées !! Ça donne un avant-goût de l'été pour ce dessert décalé !

Les framboises sont ici mariées avec une crème "presque" diplomate et présentées en verrine.



Traditionnellement, la crème diplomate utilise de la crème pâtissière collée à la gélatine. Et on ajoute tant pour tant de crème chantilly à la crème pâtissière.

Exceptionnellement ici, la crème pâtissière n'est pas collée à la gélatine. Pour une quantité de crème pâtissière, j'ai ajouté 1/2 quantité de chantilly afin d'avoir une consistance équivalente à la crème diplomate

Ingrédients (12 verrines)

Crème pâtissière	Crème chantilly	Framboises
0.5 L de lait	0.25 L de crème fleurette	Coulis
4 jaunes d'oeufs	25 g de sucre glace	
100 g de sucre semoule		420 g de framboises
40 g de fécule de maïs		140 g de sucre
1 gousse de vanille		Fond et décor
		200 g de framboises

Réalisation

Crème pâtissière

Fendre la gousse de vanille en deux avec la pointe d'un couteau et raclez l'intérieur pour récupérer les graines que vous ajoutez au lait. Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Clarifier les œufs et réserver les blancs au frais pour une autre recette ([voir recettes avec les blancs d'œuf](#)). Avec le fouet, blanchir énergiquement les jaunes d'œufs avec l'autre moitié de sucre. Ajouter la fécule (ou la farine) et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Enlever la gousse de vanille et verser progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettre à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet pendant deux à trois minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient. Couvrir au contact la crème d'un film alimentaire et réserver au frais.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème chantilly

Monter la crème fleurette très froide au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance ferme. Ajouter le sucre glace puis fouetter à nouveau.

Crème diplomate modifiée

Incorporer délicatement la crème chantilly à la crème pâtissière froide. Lisser avec quelques coups de fouet.

Framboises

- Fond et décor:
Prélever quelques framboises pour remplir le fond des verrines et réserver une framboise par verrine pour le décor.
- Coulis:
Avec le reste des framboises, réaliser un coulis : chauffer 10 minutes à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins.



Montage

Placer quelques framboises en premier dans la verrine. Remplir une poche à douille avec la crème diplomate. Remplir le 1^{er} tiers de la verrine avec la crème diplomate et compléter par une fine couche de coulis



Compléter avec de la crème diplomate jusqu'à 1 cm. Terminer par compléter avec le coulis jusqu'en haut et décorer avec une framboise

