Dessert gourmand

- ✓ **Pour 9 mini-crèmes brûlées** (source les folies de Christalie):
  - 200 g de crème entière (30% de mat. gr.)
  - 25 g de sucre
  - 1/2 cc d'extrait de vanille liquide
  - 2 oeufs entiers
  - cassonade pour caraméliser

Attention, cette recette se réalise au thermomix!

Placer tous les ingrédients (sauf la cassonade) dans le bol du thermomix et mixer **1 min à vitesse 3**. Régler ensuite **10 min à 90°, vitesse 3** (si la crème est à température ambiante, si elle sort du frigo, ajouter 4 à 6 min).

A la sonnerie, s'assurer que la crème est parfaitement lisse, sinon rajouter 30 g de lait ou de crème froide et mixer **30 sec à vitesse 8**. Répartir dans les mini-coupelles et placer au réfrigérateur.

Au moment de servir, parsemer les crèmes de cassonade et caraméliser avec un chalumeau.

✓ **Pour 6 mini-mousses au chocolat au lait:**

- 100 g de chocolat au lait
- 125 g de crème liquide entière
- 25 cl de lait

Faire fondre le chocolat en morceaux avec la crème et le lait au micro-ondes (ou au bain-marie) en mélangeant régulièrement. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur au moins 2 h.

Quand la crème au choclat est bien froide, la monter comme une chantilly. Dresser dans des mini-coupelles à l'aide d'une poche à douille.

✓ **Pour 6 petits verres de panna cotta à la vanille et coulis de fraise:**

- 165 g de crème liquide
- 65 g de lait
- 15 g de sucre
- vanille liquide (à l'oeil!)
- 1 feuille de gélatine
- environ 60 g de fraises + quelques gouttes de jus de citron + un peu de sucre (si nécessaire) pour le coulis

Dans un bol d'eau froide, faire ramollir la gélatine.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait, la vanille et le sucre. Aux premiers bouillons, retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée entre les doigts. Bien mélanger pour la dissoudre et répartir dans les mini-verres. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur au moins 3h.

Pour le coulis, il suffit de mixer les fraises lavées avec le jus de citron et un peu de sucre si elles ne sont pas assez sucrées.

En napper les panna cotta au moment de servir.