



## VERRINES DE COINGS AUX EPICES



**Pour 4 personnes:**

**Facile**

**Préparation: 10 mn pour les coings + 10 mn pour la crème de fromage blanc**

**Cuisson: 20 à 30 mn**

### **Pour la compotée de coings**

400 g de coings (net épluchés)

80 g de sucre

12 cl de sirop de pain d'épices ou de sirop de cannelle (marque MONIN)

2 pincées d'épices à pain d'épices ou de cannelle en poudre

1/4 l d'eau environ

### **Pour le nuage de fromage blanc à la crème:**

100 g de fromage blanc battu à 0% de matière grasse

10 cl de crème fraîche liquide

15 g de sucre en poudre

1 càc de sucre glace

2 pincées d'épices à pain d'épices

### **Le "crumble":**

4 biscuits sablés style Traou Mad ou comme moi, Sologne oblige, Sablés de Nançay, grossièrement écrasés

### **Les coings:**

Éplucher et épépiner les coings. Les couper en morceaux d'environ 1 cm de long et 5 mm d'épaisseur. Dans une casserole à fond épais mettre les fruits, le sucre et de l'eau jusqu'au ¾ de la hauteur environ. Porter à ébullition. Laisser cuire pendant 20 à 30 min (selon la taille des morceaux), en remuant de temps en temps. Il faut que les coings soient très tendres et se colorent. Ajouter le sirop, mélanger bien et laisser refroidir. Réserver au froid.

### **Le nuage crémeux:**

Mélanger le sucre et les épices au fromage blanc. Au batteur, monter la crème liquide en chantilly, quand elle commence à prendre, ajouter le sucre glace et continuer à battre jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. L'incorporer délicatement au fromage blanc.

### **Finition:**

Mettre une belle couche de compote de coings dans le fond des verrines et couvrir avec le nuage crémeux. Saupoudrer du "crumble" de biscuits et réserver au froid.

Si les verrines sont préparées la veille, ne saupoudrer le "crumble" qu'au moment du service pour que les biscuits restent bien secs.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

