

# Verrine "Fraîcheur Fruitée"



## Ingrédients pour une dizaine de verrines :

### *Gelée d'abricot :*

200g de purée d'abricot, 10g de sucre semoule, 2 feuilles de gélatine

### *Velouté pistache :*

30g de pâte de pistache, 35g de sucre semoule, 1 feuille de gélatine, 135g de crème fleurette, 175g de crème fouettée

### *Gelée de fraise :*

200g de purée de fraise, 25g de sucre semoule, 2 feuilles de gélatine

### *Crèmeux aux fraises :*

200g de purée de fraise, 3 jaunes d'oeuf, 1 gros oeuf, 50g de sucre semoule, 1,5 feuille de gélatine, 50g de beurre, 150g de crème fleurette

### *Déco :*

Un rouleau de pâte feuilletée, sucre glace, quelques fruits frais (fraises, groseilles....)

## Préparation :

### *Gelée d'abricot :*

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée d'abricot avec le sucre semoule. Y fondre la gélatine préalablement essorée. Répartir dans les verrines et placer au frais pour 2 heures minimum.

### *Velouté pistache :*

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Incorporer la pâte de pistache à la crème fleurette, puis ajouter le sucre. Porter à ébullition puis hors du feu ajouter la gélatine préalablement essorée. Laisser refroidir puis incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir dans les verrines et placer au frais pour 2 heures minimum.

### *Gelée de fraise :*

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de fraise avec le sucre semoule. Y fondre la gélatine préalablement essorée. Laisser refroidir. En répartir la moitié dans les verrines et placer au frais pour 2 heures minimum. Réserver l'autre moitié.

### *Crèmeux aux fraises :*

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Porter la purée de fraise à ébullition avec les jaunes, l'oeuf et le sucre en remuant sans cesse. Hors du feu ajouter la gélatine préalablement essorée. Incorporer la beurre coupé en petits morceaux puis mixer. Incorporer la crème fleurette. Laisser refroidir puis répartir dans les verrines et placer au frais pour 2 heures minimum.

Réchauffer la seconde moitié de gelée de fraise puis laisser refroidir à température ambiante. Couler sur les verrines puis remettre au frais jusqu'au moment de la dégustation.

## Déco :

Étaler très finement la pâte feuilletée. Puis saupoudrer de sucre glace des 2 côtés. Découper les forme désirées. Cuire à 160°C pendant 5 mn entre 2 toiles siliconées et une plaque posée dessus. Attention!!! la cuisson est très rapide!! laisser refroidir et réserver dans une boîte métallique.

Au moment du service, déposer les décors en pâte feuilletée et quelques fruits frais sur les verrines. Déguster bien frais!