

Verrine de mirabelles et crumble épicié



Ingrédients pour 4 verrines :

Crème à la vanille :

- 100g de mascarpone
- 200g de yaourt grec
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre

Compotée de mirabelle :

- 400g de mirabelles dénoyautées
- 35g de sucre

Crumble épicié :

- 50g de beurre
- 60g de sucre semoule
- 15g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices

Préparation :

Crème à la vanille :

Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur puis gratter les graines sur le yaourt. Mélanger le mascarpone et le yaourt grec, ajouter le sucre. Mélanger à nouveau, couvrir d'un film alimentaire puis réserver au frais.

Compotée de mirabelles :

Cuire les mirabelles avec le sucre à feu doux. Remuer de temps en temps et stopper la cuisson quand il reste encore quelques morceaux.

Crumble épicié :

Du bout des doigts, mélanger le beurre mou, les sucres, la farine, la poudre d'amandes et les épices jusqu'à l'obtention d'une pâte. Émietter des petits morceaux sur une feuille de cuisson et enfourner pour 10mn à 180°C. Laisser refroidir puis réserver dans une boîte hermétique.

Montage :

Au moment du service, monter les verrines en commençant par une couche de crème à la vanille, puis une couche de compote de mirabelle et des morceaux de crumble. Recommencer l'opération puis décorer avec des morceaux de gousse de vanille. Déguster aussitôt.

