

## Verrine de reine-claude, mousse à la vanille, crumble enrobé de chocolat blanc



### Ingrédients pour 4 verrines :

*La compote* : 300g de reines-claude dénoyautées, 2 càs de sucre muscovado.

*La mousse à la vanille* : 125g de mascarpone, 45g de sucre, 1 jaune d'oeuf, 1 feuille de gélatine, 150g de crème.

*Le crumble enrobé de chocolat blanc* : 50g de beurre, 60g de sucre semoule, 15g de sucre glace, 40g de poudre d'amande, 50g de farine, QS chocolat blanc (environ 120g).

### Préparation :

*La compote* : Laver et dénoyauter les reines-claude, puis les faire compoter à feu doux pendant une quinzaine de minutes.

Réserver quelques cuillères à soupe de jus de cuisson.

*La mousse à la vanille* : Cuire le sucre et l'eau à 121°; compter 3 à 4 mn à ébullition si vous n'avez pas de thermomètre. Stopper la cuisson avant coloration du sirop. Dans un cul de poule, verser le sirop sur le jaune d'oeuf en fouettant et battre jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le mascarpone puis fendre la gousse de vanille dans le sens de la longueur et gratter les graines sur la

<http://s.commesoeurs.over-blog.com>

préparation. Chauffer 25g de crème et y dissoudre la feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Incorporer au mascarpone. Fouetter la crème restante et l'ajouter délicatement à la préparation au mascarpone. Réserver au frais.

*Le crumble* : du bout des doigts, mélanger le beurre mou, les sucres, la farine et la poudre d'amandes jusqu'à l'obtention d'une pâte. Étaler des petits morceaux sur une feuille de cuisson et enfourner pour 10mn à 180°. Laisser refroidir, puis enrober le crumble dans le chocolat blanc fondu.

*Dressage* : verser la compote au fond des verrines, déposer des morceaux de crumble et finir par une couche de mousse à la vanille en laissant 1/2 cm au dessus de la verrine.

Chauffer le jus de cuisson des reines-claude et dissoudre une 1/2 feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Laisser tiédir et répartir sur le dessus des verrines.

Décorer d'une framboise, de feuilles de menthe et d'un morceau de crumble.