

Verrines à l'orange

Des petites verrines au doux goût d'orange et de noisettes, idéal en automne...

Pour deux personnes

Couche de gelée d'orange

- Le jus d'une orange
- 1/2 feuille de gélatine
- 1 c à soupe de sucre

Couche de fromage blanc

- 3 C à soupe de fromage blanc
- 2 C à café de sucre

Couche de compote de pomme

- 1 pomme
- 1 sachet de sucre vanillé

Couche de noisettes

- 8 noisettes + 2 entières

- Presser un jus d'orange et passer au chinois. Mettre le jus dans une casserole avec le sucre et faire réduire la préparation. Dans un bol d'eau froide, mettre la 1/2 feuille de gélatine à ramollir. Ôter le jus d'orange lorsqu'il a suffisamment réduit puis de nouveau passer au chinois. Mettre au frigo environ 1 heure 30 pour que la gelée prenne.
- Pendant ce temps, préparer la compote. Dans une casserole mettre les morceaux de pommes pelées, épépinées et coupées. Ajouter le sucre vanillé et une goutte d'eau. Faire cuire les morceaux puis passer au mixer pour obtenir une fine compote. Réserver au frais.
- Préparer le fromage blanc en battant le fromage blanc au fouet avec le sucre. Bien fouetter. Réserver.
- Casser les noisettes et mixer quelques tours afin d'obtenir des morceaux assez gros. Garder deux noisettes pour la décoration.
- Lorsque la gelée a pris il ne reste plus qu'à faire des couches successives, d'abord la gelée d'orange, puis le fromage blanc, la compote vanillé et enfin les pépites de noisettes. Disposer une noisette entière sur le dessus. - Garder au frais jusqu'au service.

