



Verrine Bavaroise
à la Framboise
de Chaudronnette

Une recette tout en légèreté, à déguster sans complexe...

Pour une vingtaine de verrines

- *** 300 g de fromage blanc
- *** 300 g de framboises
- *** 60 g de sucre + 2 cuillères de sucre en poudre
- *** 2 blancs d'œufs, une pincée de sel
- *** 5 Feuilles de gélatine

Préparer le coulis de framboise

- *** Laver rapidement les framboises à l'eau claire.
- *** Les mettre dans une casserole avec un sachet de sucre vanillé et deux cuillères de sucre en poudre.
- *** Faire cuire 5 à 10 minutes, pas plus.
- *** Mixer le tout puis faire un peu réduire sur le feu à petits bouillons pendant 15 minutes.

Pour le fromage blanc

- *** Peser 300 g de fromage blanc et ajouter les 60 g de sucre en poudre, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir un fromage blanc bien léger.
- *** Faire monter les 2 blancs d'œufs en neige bien fermes, avec une pincée de sel. Les incorporer au fromage blanc. D'abord 2 cuillères bien mélanger, puis incorporer le reste délicatement.

Le reste de la recette

- *** Faire tremper les 5 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- *** Prélever 4 cuillères de fromage blanc, les mettre dans une casserole et chauffer avec 3 feuilles gélatine pour les faire fondre.
- *** Reproduire l'opération avec un peu de coulis de fruit et les 2 autres feuilles de gélatine.
- *** Séparer le fromage blanc en deux et ajouter les 3/4 du coulis de framboise à l'une des moitiés. Bien mélanger.

Passer au dressage

- *** Dépasser au fond de chaque verrine 2 framboises entières, puis une cuillère à soupe de fromage blanc, par dessus une autre de mélange fromage/blanc et coulis de fruit, puis du coulis de framboise seul.
- *** Décorer avec quelques fruits sur le dessus.

Laisser reposer les verrines pendant au moins 6 heures, le mieux étant de faire la recette la veille.

Il est tout à faire possible de réaliser cette recette avec d'autres fruits rouges comme des fraises par exemples