

*Verrines aux fruits*

# Verrines de griottes aux épices, crème de yaourt à la grenade



**35 min** **30 min** **5 min** **0** **397**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la crème de yaourt

- 1 Faire tremper la gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- 2 Dans un bol, verser le sirop de grenade et le faire tiédir au micro-ondes.
- 3 Essorer la gélatine à la main avant de l'intégrer au sirop de grenade chaud.
- 4 Mélanger avec une cuillère jusqu'à dissolution complète.
- 5 Dans un cul de poule, verser le yaourt et le sirop de grenade. Bien mélanger à la maryse.
- 6 Monter la crème liquide bien froide en une chantilly bien mousseuse et pas trop ferme.
- 7 Verser le yaourt à la grenade sur la chantilly. Mélanger délicatement avec un mouvement de bas en haut.
- 8 Filmer et laisser reposer pendant une heure au réfrigérateur.

## Étape 2

Préparation des griottes

- 1 Faire fondre une noisette de beurre dans une casserole

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour les griottes aux épices

450 g **Cerise(s)**  
 10 g **Beurre**  
 1 **Gousse(s) de vanille**  
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**  
 5 cl **Sirop de grenade**  
 30 g **Sucre semoule**  
 1 **Citron(s) vert(s)**

### Ingrédients pour la crème de yaourt à la grenade

3 **Yaourt**  
 5 cl **Sirop de grenade**  
 2 g **Feuille de gélatine**  
 15 cl **Crème liquide (fleurette)**

### ingrédient pour le dressage

20 cl **Sirop de grenade**

sur feu vif.

180 g **Cerise(s)**

- 2 Ajouter les griottes, puis verser le sucre. Bien mélanger.
- 3 Fendre une gousse de vanille et extraire les graines avec un couteau. Les ajouter dans la casserole.
- 4 Déposer une badiane, ou anis étoilé, dans la casserole, puis mélanger à nouveau.
- 5 Râper le zeste d'un citron vert au dessus de la casserole.
- 6 Mélanger à nouveau, déglacer avec un peu de sirop de grenade.
- 7 Remuer une dernière fois puis retirer du feu. Laisser les cerises refroidir dans un plat.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Répartir les griottes au fond des verrines. En conserver quelques-unes pour réaliser des mini brochettes qui serviront à la décoration.
- 2 Utiliser une poche à douille pour dresser proprement la crème de yaourt.
- 3 Remplir les verrines de crème en réalisant un mouvement circulaire.
- 4 Sur un chiffon plié, tasser le contenu des verrines en tapant légèrement sur le plan de travail.
- 5 Sur une assiette, poser une verrine et un petit récipient contenant du sirop de grenade et une mini brochette de griottes.
- 6 A l'aide de la poche à douille, décorer l'assiette avec deux petites boules de crème de yaourt.
- 7 Décorer chaque boule de crème et chaque verrine avec une griotte.