

Verrines aux fruits

Verrines crème légère au mascarpone meringue et fruits rouges


20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

652

CALORIES

Étape 1

Préparation des meringues et des fruits rouges

- 1 Concasser grossièrement les petites meringues sèches.
- 2 Faire des morceaux d'environ un centimètre. Ils doivent être craquants mais agréable en bouche.
- 3 Équeuter les fraises préalablement lavées et non le contraire. Laver une fraise déjà équeutée la gorge d'eau.
- 4 Couper les fraises en quartier et les réserver.
- 5 Ajouter les myrtilles, les framboises et les groseilles égrainées puis réserver.

Étape 2

Préparation de la crème de mascarpone

- 1 Extraire les graines de la vanille en coupant la gousse en deux dans la longueur.
- 2 Mettre dans le bol du batteur le mascarpone, le sucre glace et la vanille. Fouetter le mélange.
- 3 Augmenter la vitesse de l'appareil progressivement.
- 4 Incorporer la crème liquide très froide petit à petit pendant le mélange.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème

250 g **Mascarpone**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Sucre glace**
1 **Gousse(s) de vanille**
2 **Meringue(s)**
10 cl **Coulis de framboise**
2 cl **Liqueur de grenadine**

Ingrédients pour les fruits

100 g **Fraise**
100 g **Framboise**
100 g **Groseilles**

- 5 Si on réalise une petite quantité de crème, penser à décoller le mascarpone de la paroi avec une maryse.
- 6 Actionner le batteur à nouveau et incorporer le reste de la crème.
- 7 Quand la crème est presque montée, ajouter la liqueur de framboise.

Étape 3

Dressage

- 1 Utiliser une poche à douille pour dresser la crème de mascarpone.
- 2 Déposer les meringues concassées dans le fond de la coupelle.
- 3 Ajouter ensuite les fruits rouges.
- 4 Verser un peu de coulis et recouvrir de crème mascarpone.
- 5 Répéter l'opération avec les meringues, les fruits rouges et le coulis.
- 6 Terminer avec une couche de crème de mascarpone puis décorer de quelques fruits et d'un filet de coulis.