Madame Mercotte

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 créme 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.

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.

180 g **Cerise(s)**