

Verrines aux fruits

Déclinaison de fraises, framboises, chocolat et amandes fraîches



3h05 **40 min** **25 min** **2h** **507**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation de la ganache.

- 1 Placer le chocolat coupé en morceaux dans un saladier.
- 2 Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer sur feu vif.
- 3 Lorsque la crème est chaude, la verser sur le chocolat. Mélanger avec une maryse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 4 Réserver la ganache au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Effeuilier la menthe, réserver quelques petites feuilles pour le dressage.
- 2 Superposer les autres feuilles puis les ciseler avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Réserver les feuilles destinées au dressage dans un bol, le placer au réfrigérateur.
- 4 A l'aide d'un couteau de cuisine, taper avec la lame sur les extrémités des coques des amandes pour les ouvrir.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les nems

8 feuille(s) **Feuille(s) de riz**
150 g **Framboise**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour la ganache

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
150 g **Chocolat noir**

Ingrédients pour le coulis de fraises

250 g **Fraise**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la salade de fraises

250 g **Fraise**
300 g **Amande(s)**

- 5 Réserver les coques pour le dressage.
- 6 Enlever la pellicule qui entoure les amandes, les couper en deux. Réserver dans un bol.
- 7 Prendre la moitié des fraises : les équeuter puis les couper en quatre avec un couteau d'office. Réserver pour le coulis.
- 8 Prendre le reste des fraises, les équeuter puis les tailler en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 9 Dans ce dernier saladier, ajouter les amandes, les 3/4 de la menthe et mélanger. Réserver le reste de menthe pour les nêms.
- 10 Réserver la salade de fraises au réfrigérateur.

entière(s)

1 botte(s) **Menthe fraîche**

Étape 3

Préparation du coulis de fraises

- 1 Mettre les fraises dans la casserole avec le sucre et un peu d'eau. Faire chauffer sur feu moyen.
- 2 A partir de l'ébullition, laisser cuire pendant 15 minutes.
- 3 Débarrasser dans un verre doseur, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 4 Débarrasser dans un bol, réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Préparation des nêms

- 1 Humidifier un torchon, le poser sur le plan de travail.
- 2 Tremper une feuille de riz dans un saladier d'eau. Lorsqu'elle est assez humide, la laisser se détendre sur le torchon.
- 3 Sortir la ganache du réfrigérateur, la mettre dans une poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 4 Refermer la poche, pousser la préparation vers le bout et couper ce dernier avec un couteau.
- 5 Garnir la feuille de riz de chocolat en faisant un trait d'environ 6 cm, déposer 4 framboises le long du trait.
- 6 Ajouter la menthe restante, rabattre les bords de la feuille de riz puis la rouler.
- 7 Tremper le doigt dans l'eau, le passer sur la feuille de riz pour la faire coller.
- 8 Réserver. Renouveler l'opération avec le reste d'ingrédients.
- 9 Faire chauffer une casserole d'huile de friture.
- 10 Plonger les nêms un par un dans l'huile chaude pendant environ 2 minutes.
- 11 Les retirer avec une écumoire, les réserver sur une grille de pâtisserie recouverte de papier absorbant.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer un noix de ganache restante au fond du verre à shot, verser le coulis de fraises dessus.

Dans un autre verre à shot, dresser la salade de fraises

- 2 à la menthe.
- 3 A l'aide d'une passette, saupoudrer les nêms de sucre glace.
- 4 Dresser le nê m à la verticale dans un dernier verre à shot ou sur une assiette.
- 5 Disposer le tout sur une assiette de dressage, décorer avec les coques des amandes avant de servir.