Benoist Rambaud

Verrines aux fruits

Verrine de framboises façon grand-mère, sucre de barbe à papa et crumble de speculoos

25 min	25 min	0	0	358
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation des verrines

1. Commencer par verser le sucre de barbe à papa dans un saladier.
2. Ajouter quelques gouttes d'eau tout doucement tout en mélangeant avec une cuillère de manière à obtenir un liquide sirupeux rouge / rosé.
3. Mettre les speculoos dans un saladier et les réduire en grosses miettes avec les doigts.
4. Réaliser des brochettes de framboises avec les pics en bambou et réserver sur une assiette. Mettre aussi huit framboises de côté.
5. Répartir le reste des framboises dans le fond des verrines.
6. Ajouter sur les framboises une première couche de fromage blanc.
7. Il est possible de faciliter le remplissage des verrines en mettant le fromage blanc en poche à douille.
8. Couvrir ce fromage blanc d'une fine couche de sirop de

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines

- 400 g **Fromage blanc**
- 80 g **Sucre semoule**
- 500 g **Framboise**
- 12 **Speculoos**
- 2 branche(s) **Menthe fraîche**

Ingrédients pour le décor

- 4 **Groseilles**
- 1 **Fruit du dragon**
- 60 g **Fleur(s) alimentaire(s)**
- 1 **Sucre glace**
- 8 **Framboise**

sucre de barbe à papa et répéter l'opération avec le fromage blanc puis le sucre jusqu'à remplir la verrine.

9 Terminer de couvrir la verrine avec les miettes de speculoos.

Étape 2

Décor

1 Laver et découper les fruits frais choisis.

2 Placer les verrines sur assiettes et déposer sur les speculoos deux framboises par convive et quelques feuilles de menthe.

3 Décorer les assiettes avec la brochette de framboises, les fruits frais et les fleurs alimentaires.