Verrines aux fruits

Trifle à la pêche

6h50	40 min	10 min	6h	398
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 8 **Biscuit(s) à la cuiller**
- 4 **Pêche**
- 130 ml **Eau**
- 35 ml **Porto**
- 6 g **Feuille de gélatine**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 4 c. à café **Sucre semoule**
- 200 ml **Lait demi-écrémé**
- 200 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 4 pincée(s) **Cannelle en poudre**
- 2 c. à café **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la gelée de fruits

1. Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 à 15 minutes.
2. Dans une petit casserole, faire chauffer l'eau et l'alcool. Essorer la gélatine. Hors du feu, la faire fondre dans le liquide. Bien mélanger.
3. Laisser complètement refroidir (sans que la gelée ne soit prise).
4. Laver, peler et couper les pêches en petits dés.
5. Dans chaque verre, déposer au fond une couche de biscuits à la cuillère. Déposer par dessus des dés de fruits, puis verser dessus un peu de gelée refroidie.
6. Couvrir les ramequins de film alimentaire et laisser reposer.
7. Laisser reposer au frais pendant 6 heures minimum le temps que la gelée soit prise.

Étape 2

Préparation de la crème anglaise

1. Faire chauffer le lait jusqu'à une légère ébullition.
2. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Verser ensuite

le lait chaud en filet tout en remuant.

3. Remettre le mélange dans la casserole en remuant sans cesse. La crème anglaise est cuite lorsqu'elle nappe la cuillère en bois.
4. Pour vérifier la cuisson, il suffit de passer un doigt sur la cuillère en bois, la trace doit rester bien nette.
5. Laisser complètement refroidir avant de verser sur la gelée prise en répartissant dans les ramequins.

Étape 3

Préparation de la chantilly à la cannelle

1. Mettre un bol en verre et les fouets du batteur électrique au congélateur pendant 30 minutes.
2. Verser dans le bol : la crème bien froide, la cannelle et le sucre glace. Battre jusqu'à obtenir une consistance de chantilly.
3. Déposer sur la crème anglaise, une généreuse noix de chantilly et réserver au frais jusqu'au moment de servir.