Thomas Brachet

Verrines aux fruits

Verrines crème légère au mascarpone meringue et fruits rouges

20 min	20 min	0	0	652
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.