

Verrines aux fruits

Fraîcheur de fraises et framboises au citron, crème légère au mascarpone



30 min **25 min** **5 min** **0** **311**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la crème de citron

2 **Citron(s)**
 50 g **Beurre**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 35 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le mascarpone

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
 100 g **Mascarpone**
 2 cl **Liqueur de framboise**

Ingrédients pour les fruits et la décoration

250 g **Fraise**
 125 g **Framboise**
 4 feuille(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation de la crème citron

- 1 Couper les citrons en deux à l'aide d'un couteau d'office et les presser à l'aide d'un presse-agrumes.
- 2 Fouetter l'œuf dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 3 Faire chauffer le jus de citron et le sucre dans une casserole.
- 4 Dès que le mélange commence à bouillir, incorporer l'œuf battu tout en fouettant.
- 5 Laisser cuire sur le feu jusqu'à nouvelle ébullition puis ôter la casserole du feu.
- 6 Verser la préparation dans un saladier et ajouter le beurre en morceaux, puis mélanger au fouet pour bien l'incorporer. Laisser le mélange refroidir.

Étape 2

Préparation du mascarpone

- 1 Verser la crème liquide dans la cuve d'un batteur et fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien ferme.
- 2 Stopper le batteur et réserver.

- 3 Mélanger délicatement les 3/4 de la crème montée avec le mascarpone dans un saladier bien froid à l'aide d'une maryse.
- 4 Incorporer ensuite l'alcool de framboise et mélanger.
- 5 Incorporer le reste de la crème montée dans la crème de citron bien froide et mélanger à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Préparation des fruits

- 1 Laver et équeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper les fraises en deux et les réserver dans un bol.
- 3 Remplir une poche à douille garnie d'une douille cannulée avec la crème mascarpone à l'aide d'une maryse.
- 4 La fermer en expulsant l'air et réserver.
- 5 Placer des verres sur une assiette et déposer de la crème citron au fond des verres à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Nettoyer les bords intérieurs des verres à l'aide d'un morceau de papier absorbant.
- 7 Ajouter les fraises sur la crème en suivant le contour des verres.
- 8 Déposer ensuite les framboises au centre des fraises.
- 9 Verser la crème mascarpone sur les fruits à l'aide de la poche à douille.
- 10 Décorer avec une feuille de menthe et servir.