

### Verrines aux fruits

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



**25 min 25 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**358**

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.