

## Verrines aux fruits Breizh trifle



**2h25** **20 min** **5 min** **2h** **309**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la crème anglaise au Chouchen

- 1 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 2 Placer les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier.
- 3 Les fouetter à l'aide d'un batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 4 Verser le lait bouillant en filet sur les œufs blanchis en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser ce mélange dans une casserole et porter sur feu très doux.
- 6 Cuire la crème anglaise sans cesser de la mélanger jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère en bois.
- 7 La crème anglaise ne doit surtout pas bouillir. Pour être certain de ne pas trop la cuire, il est possible d'utiliser une sonde de température. Stopper la cuisson quand elle indique 82°C.
- 8 Incorporer le Chouchen hors du feu.
- 9 Verser la crème anglaise au Chouchen dans un saladier.
- 10 Protéger d'un film alimentaire et laisser revenir à température ambiante avant de la placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour la crème anglaise au Chouchen

40 cl **Lait entier**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
40 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Hydromel**

#### Ingrédients pour les pommes pochées au cidre

400 g **Pomme(s)**  
25 cl **Cidre doux**

#### Ingrédient pour le dressage

4 **Biscuit(s) sablé(s)**

## Étape 2

### Préparation des pommes pochées au cidre

- 1 Éplucher et épépiner les pommes à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les détailler en petits dés d'environ 1 cm de côté.
- 3 Porter le cidre à ébullition dans une casserole.
- 4 Hors du feu, ajouter les dés de pommes et couvrir.
- 5 Laisser revenir à température ambiante.
- 6 Égoutter les pommes dans une passoire, les verser dans un bol et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Détailler les palets bretons en petits dés à l'aide d'un couteau d'office. Récupérer les miettes.
- 2 Répartir les dés de biscuits dans des verrines.
- 3 Les recouvrir de dés de pommes pochées au cidre.
- 4 Verser la crème anglaise au Chouchen sur les pommes.
- 5 Saupoudrer de miettes de palets bretons.
- 6 Servir sans attendre.