

*Verrines aux fruits*  
**Verrine aux fruits exotiques**



<b>30 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>286</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

### Étape 1

#### Préparation des fruits

- 1 Découper les extrémités de l'ananas à l'aide d'un couteau-scie, l'éplucher à vif pour garder sa forme.
- 2 Retirer les points noirs de l'ananas à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Eplucher la mangue à l'aide d'un économe.
- 4 Détailler la mangue en petits cubes à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Découper l'ananas en tranches. Retirer le cœur de l'ananas, plus ferme que le reste du fruit. Réserver la mangue et l'ananas dans un saladier.
- 6 Tailler un fruit de la passion en deux, le verser dans le saladier de fruits.
- 7 Zester un citron vert directement dans le saladier.
- 8 Ajouter la purée de fruits exotiques dans le saladier. Mélanger pour lier tous les fruits.
- 9 Pour remplacer la purée de fruits, mixer un ananas et une mangue bien mûrs.
- 10 Il est possible de réserver cette préparation au frais si elle n'est pas consommée immédiatement.

Ingrédients  
pour 6 personnes

#### Ingrédients pour les fruits exotiques

1 **Ananas**  
 1 **Mangue**  
 2 **Fruit de la passion**  
 3 c. à café **Coulis de fruits**  
 1 **Citron(s) vert(s)**

#### Ingrédients pour la chantilly Mascarpone

200 g **Crème liquide (fleurette)**  
 50 g **Mascarpone**  
 1 **Gousse(s) de vanille**  
 20 g **Sucre glace**

#### Ingrédients pour le dressage

16 c. à soupe **Coulis de fruits**

## Étape 2

### Préparation de la chantilly

- 1 Verser la crème liquide, le mascarpone et les grains de la gousse de vanille dans le bol mixeur d'un robot pâtissier.
- 2 Tamiser le sucre glace dans le bol mixeur.
- 3 Fouetter la préparation à basse vitesse jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
- 4 Mettre la chantilly dans une poche à douille. Réserver.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Garnir la verrine de fruits à l'aide d'une cuillère à soupe en faisant attention à ne pas toucher les bords.
- 2 Couper la poche à douille en biais, déposer une couche de chantilly sur les fruits.
- 3 Verser une nouvelle couche de fruits sur la chantilly, ajouter deux à trois cuillères de coulis de fruits exotiques.
- 4 Déposer une seconde couche de chantilly à la vanille.
- 5 Terminer par une nouvelle couche de fruits et de coulis de fruits.
- 6 Décorer la verrine à l'aide des feuilles d'ananas. Servir immédiatement.