

Verrines aux fruits
Eton mess aux myrtilles



5h25 **10 min** **15 min** **5h** **233**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la compotée

- 1 Laver les myrtilles.
- 2 Les mettre dans un casserole avec le sucre et faire chauffer jusqu'à obtention d'une compotée. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la chantilly

- 1 Mettre la crème froide dans un récipient froid également. Batta jusqu'à obtention d'une chantilly.

Étape 3

Dressage

- 1 Dans le fond des verrines, verser la compotée de myrtilles.
- 2 Recouvrir de chantilly.
- 3 Puis répartir le reste de myrtilles.
- 4 Mettre au réfrigérateur pendant 5h.
- 5 Avant de servir, casser 3 meringuettes par verrine, les déposer sur la chantilly.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la compotée de myrtilles

100 g **Myrtille(s)**
2 c. à soupe **Sucre
semoule**

Ingrédients pour la crème

15 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

60 g **Meringue(s)**
130 g **Myrtille(s)**