

Verrines aux fruits

Verrines de pamplemousse, pralines, crémeux vanille



40 min **30 min** **10 min** **0** **343**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la verrine

2 Pamplemousse
100 g **Pralines**
75 g **Crème fraîche
épaisse**

Ingrédients pour la crème pâtissière

3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
40 g **Sucre semoule**
15 g **Maïzena**
25 cl **Lait entier**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

Étape 1

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Verser les jaunes d'œufs dans un cul de poule.
- 2 Fendre la gousse de vanille en deux avec un couteau d'office et extraire les graines.
- 3 Ajouter les graines de vanille et le sucre dans le cul de poule, fouetter le tout.
- 4 Ajouter délicatement la maïzena et mélanger à nouveau.
- 5 Dans une casserole, verser le lait et le mettre à bouillir.
- 6 Au premier bouillon, retirer du feu. Délayer un peu de lait dans la préparation, bien mélanger.
- 7 Reverser le mélange dans la casserole avec le lait. Faire chauffer en mélangeant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- 8 Débarrasser la crème dans un bol, filmer au contact de la crème et laisser reposer au réfrigérateur.

Étape 2

Levée des segments et préparation de la crème de praline

- 1 Peler le pamplemousse à vif avec un couteau éminceur. Prélever les segments en glissant la lame entre chaque membranes. Presser dans un bol le jus des membranes qui restent.
- 2 Poser les segments sur une assiette entre deux feuilles de papier absorbant. Réserver au réfrigérateur.
- 3 Dans une casserole, mettre la crème fraîche et les pralines. Réserver quelques pralines pour la décoration.
- 4 Faire fondre les pralines sur feu vif en remuant constamment avec une cuillère. Les pralines doivent fondre et se transformer en crème épaisse.
- 5 Transvaser la crème de pralines dans un récipient muni d'un bec verseur, plus pratique pour remplir les verrines.
- 6 Répartir la crème de pralines dans les verrines, filmer et laisser prendre au réfrigérateur.
- 7 Pour ceux qui n'apprécient pas les amandes des pralines, filtrer la crème à travers une fine passoire.

Étape 3

Incorporation de la crème pâtissière

- 1 Monter la crème fleurette bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur. Augmenter progressivement la vitesse du batteur.
- 2 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la mélanger pour obtenir une consistance uniforme.
- 3 A l'aide d'une maryse, incorporer doucement la chantilly à la crème pâtissière. Pour mélanger, partir du milieu puis effectuer un mouvement de bas en haut tout en faisant tourner le bol.
- 4 Incorporer un peu de jus de pamplemousse à la crème pâtissière pour parfumer. Attention, elle ne doit pas devenir liquide.
- 5 Prendre une poche à douille, insérer une douille unie et couper l'extrémité. La placer dans un verre mesureur, la remplir de crème pâtissière à l'aide d'une maryse jusqu'au 2/3.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les verrines et le pamplemousse du réfrigérateur.
- 2 Garnir les verrines de crème jusqu'aux 2/3 de la hauteur. Recouvrir avec les suprêmes de pamplemousse puis décorer avec les pralines concassées.