



La recette de Geneviève Verrine de fruits rouges et crumble au beurre salé

Recette pour 4 personnes.

Ingrédients :

- a) Compotée de fruits rouges : 400 g de fruits (fraise, cerise, framboise, myrtille...) 40 g de sucre de canne roux.
- b) Crumble : 30 g de farine ; 30 g de sucre en poudre ; 30 g de poudre d'amandes ; 30 g de beurre demi-sel.
- c) Crème fouettée : 90 g de crème épaisse ; deux cuillères à soupe de lait ; ¼ de bâton de vanille.

Opérations :

- Faire refroidir dans un saladier la crème mélangée au lait, et aux grains de vanille. Le tout doit être très froid.
- Faire compoter les fruits rouges dans une casserole avec le sucre à feu doux, pendant 20 à 30 minutes. Laisser refroidir.
- Chauffer le four thermostat 6 – 7 (190 °C)
- Préparer le crumble : mélanger dans un saladier la farine tamisée, la poudre d'amandes et le sucre.
- Ajouter les cubes de beurre bien froid. Travailler ce mélange rapidement du bout des doigts, sans que le beurre ne ramollisse.
- Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
- Enfourner pour 20 minutes environ. La surface doit être dorée.
- Fouetter la crème jusqu'à obtenir une pointe au bout du fouet.
- Dresser les verrines au moment de servir : 1 couche de compotée, 1 couche de crème fouettée et parsemer le crumble.

Variantes : vous pouvez choisir n'importe quels fruits rouges frais ou surgelés, ou combiner les deux.

N'hésitez pas à consulter sur le site les « Recettes de Geneviève »
pour varier vos menus.