

Verrines d'agrumes aux mûres

Ingrédients pour 4 verrines :

2 pamplemousses
3 citrons jaunes
40 g de mûres fraîches
2 feuilles de gélatine (4 g)
40 gr de jus de pomme
10 cl de crème de mûres
10 g de sucre roux
25 g de sirop de canne
Menthe fraîche
1 cuillère à soupe de sucre blanc
100 gr de fromage blanc
1 cuillère à soupe de lemon curd

Préparation :

Faire ramollir la gélatine 15 minutes dans un bol d'eau froide.

Peler à vif 1 pamplemousse et 1 citron.

Récupérer les quartiers. Couper les quartiers de pamplemousse en 3 ou 4 morceaux et les quartiers de citron en 2 ou en 3.

Presser les membranes pour récupérer le jus.

Prendre les $\frac{3}{4}$ des quartiers d'agrumes et les déposer au fond de chaque verrine.

Saupoudrer avec le sucre roux.

Compléter le jus récupéré des agrumes, en pressant les agrumes restant, afin d'obtenir 30 g de jus de pamplemousse et 30 g de jus de citron jaune.

Dans une casserole mettre les 30g de jus de pamplemousse, les 30g de jus de citron jaune et les 40g de jus de pomme.

Porter à ébullition puis retirer du feu.

Ajouter la gélatine essorée et la laisser fondre.

Ajouter la crème de mûres et 25 g de sirop de canne.

Laisser refroidir à température ambiante.

Mouiller les verrines de cette préparation à hauteur des fruits et mettre au froid afin que la gélatine prenne.

Couper chaque mûre en deux de haut en bas.

Sortir les verrines et placer les mûres contre le pourtour du verre.

Remplir le vide au centre de la couronne de mûres avec le $\frac{1}{4}$ des quartiers d'agrumes restant.

Couvrir à hauteur avec la préparation à la crème de mûres.

Réserver au frais jusqu'au service (1 heure minimum).

Dans un mortier piler les feuilles de menthe fraîche avec 1 cuillère à soupe de sucre blanc afin d'obtenir une pâte homogène.

Au moment de servir battre le fromage blanc au fouet avec le lemon curd.

Répartir sur les verrines.

Décorer d'une pointe de cuillère à café de préparation à la menthe.